

Hazy IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **80 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (67.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (4.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	50 g	15 min	8.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	15 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	15 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	50 g	15 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Coastal Haze	Ale	Płynne	1000 ml	yeast bay

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	8 g	Zacieranie	70 min