

# Hazy IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg (59.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (13.5%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (27%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	30 g	5 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	14.5 %
Na zimno	Equinox	40 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	El Dorado	40 g	4 dni	13.8 %
Whirlpool	El Dorado	30 g	0 min	13.8 %
Whirlpool	Equinox	30 g	0 min	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	---