

Hazy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (33.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (33.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (16.7%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (16.7%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Centennial | 20 g | 20 min | 9.9 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Centennial | 70 g | 5 dni | 9.9 % |

Drożdże

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| wlp066 - london fog ale | Ale | Płynne | 40 ml | --- |