

Hazy IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **64**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Munich Malt	0.25 kg (4.2%)	80 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (4.2%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	3 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	FM