

HAZY IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **6.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.7 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 50EBC	1.2 kg (11.8%)	75 %	50
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.9%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	70 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	PULPA MANGO	1600 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodatek smakowy	LAKTOZA	200 g	Gotowanie	20 min