

Hazy IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **88**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	15 min	10 %
Whirlpool	Cascade	40 g	15 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	40 g	15 min	13 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	6 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand	Ale	Płynne	200 ml	---