

# Hazy IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (52.6%)	82 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.8%)	82 %	5
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5.3%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	0.5 kg (8.8%)	6 %	---
Ziarno	Carahell Weyermann	0.5 kg (8.8%)	77 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	15 min	11.1 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	11.1 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Azacca	50 g	2 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
HOPHEAD M66	Ale	Suche	10.5 g	Mangrowe