

# Hazy IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **3**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3 kg (28.8%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (28.8%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 2 kg (19.2%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1.2 kg (11.5%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 1.2 kg (11.5%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | Rakau (NZ)    | 5 g   | 65 min | 8.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ)    | 25 g  | 0 min  | 8.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Wai-iti       | 25 g  | 0 min  | 4.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvin | 25 g  | 0 min  | 11 %       |
| Whirlpool                 | Rakau (NZ)    | 25 g  | ---    | 8.7 %      |
| Whirlpool                 | Wai-iti       | 25 g  | ---    | 4.1 %      |
| Whirlpool                 | Nelson Sauvin | 25 g  | ---    | 11 %       |
| Na zimno                  | Rakau (NZ)    | 100 g | 4 dni  | 8.7 %      |

|          |               |       |       |      |
|----------|---------------|-------|-------|------|
| Na zimno | Nelson Sauvín | 100 g | 2 dni | 11 % |
|----------|---------------|-------|-------|------|

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b>                     | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|----------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - 1272<br>American Ale II | Ale        | Płynne       | 2000 ml      | Wyeast Labs         |