

## Hazy IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **57**
- SRM **5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (72.5%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (8.7%)	82 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.2%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Citra	40 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55	Ale	Płynne	50 ml	fermentum mobile