

Hazy IPA #53

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3 kg (81.1%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.8%)	80 %	1
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (8.1%)	77 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.2 %
Gotowanie	Azacca	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.2 %
Gotowanie	Azacca	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	0 min	9.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	0 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Coastal Haze Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	50 ml	White labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	1.2 g	Zacieranie	60 min