

HAZY IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **51 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10 kg (58.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (17.6%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1.5 kg (8.8%)	72 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (5.9%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (8.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	21 g	30 min	12 %
Brzezka przednia	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	30 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	30 g	10 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	10 min	8.3 %
Whirlpool	Azacca	60 g	30 min	14 %
Whirlpool	Wai-iti	60 g	30 min	4.1 %

Whirlpool	Zula	60 g	30 min	8.3 %
Na zimno	Azacca	81 g	5 dni	14 %
Na zimno	Wai-iti	81 g	5 dni	4.1 %
Na zimno	Zula	81 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Azacca	132 g	5 dni	14 %
Na zimno	Wai-iti	132 g	5 dni	4.1 %
Na zimno	Zula	132 g	5 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapniowy (roztwór)	13.8 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Chlorek sodowy	10.2 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Siarczan magnezowy	13.2 g	Zacieranie	90 min