

# Hazy IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **53**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **29.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (37%)	80 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2.5 kg (18.5%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (44.4%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	45 min	9 %
Whirlpool	Centenial	100 g	10 min	6.7 %
Whirlpool	Citra	100 g	15 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs