

hazy IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **32**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	5 kg (83.3%)	61 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mackinac	20 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mackinac	10 g	2 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	2 min	12 %
Whirlpool	Mackinac	10 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Mackinac	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %