

## hazy ipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.7 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **53.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Viking Malt	4.3 kg (71.7%)	82 %	6
Ziarno	Pilzneński - Viking Malt	1 kg (16.7%)	82 %	3.5
Ziarno	Płatki Owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Dextrin Malt - Crisp	0.2 kg (3.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.1 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis