

Hazy IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (34.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (34.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (8.7%)	60 %	3
Ziarno	Enzymatyczny	0.2 kg (2.3%)	90 %	7
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.74 kg (8.6%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.9 %
Gotowanie	Ahhhroma	25 g	5 min	16.7 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 min	10.7 %
Whirlpool	Ahhroma	25 g	---	16.7 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	---	9.9 %

Whirlpool	Mosaic	25 g	---	12.8 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	---	10.7 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	---	15.5 %
Na zimno	Ahhroma	50 g	---	16.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	---	12.8 %
Na zimno	Amarillo	50 g	---	9.9 %