

Hazy ipa

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **18**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Goldpils Vienna Malt	1 kg (33.3%)	80 %	7
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (16.7%)	61 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (16.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	55 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	5 g	55 min	5 %
Gotowanie	Lunga	5 g	45 min	12.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %
Na zimno	Willamette	15 g	3 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile