

HAZY IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **75**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (40.3%)	81 %	5
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	3 kg (40.3%)	61 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Gotowanie	PŁ 01	25 g	1 min	4.7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	1 min	11 %
Gotowanie	Ekuanot	25 g	1 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Whirlpool	PŁ 01	25 g	30 min	4.7 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	30 min	14 %
Na zimno	Cryo Mosaic	25 g	10 dni	22.7 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	2 dni	14 %

Na zimno	PŁ 01	50 g	2 dni	4.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	25 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc-T	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min