

## Hazy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **66**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **50 min**
- Temp **80 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (14.3%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	40 min	12.8 %
Gotowanie	Azacca	20 g	25 min	10.6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	25 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.4 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand