

Hazy IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **17**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.7 kg (31.5%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.75 kg (32.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (5.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	15 min	15 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	15 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile