

# Hazy Ipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **0.9**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale	4.7 kg (75.8%)	--- %	---
Ziarno	słód pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	--- %	---
Dodatek	płatki ryżowe	0.5 kg (8.1%)	--- %	1
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Idaho Gem	50 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	0 min	14 %
Na zimno	Sabro	70 g	3 dni	15 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	Superdelic	50 g	3 dni	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile