

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**
- Wyszładzaj 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 |