

Hazy IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **59**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.9 kg (57.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.8%)	80 %	2
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (7.4%)	78 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.25 kg (3.7%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	14.2 %
Whirlpool	Waimea	100 g	20 min	17 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %
Na zimno	Sabro Cryo	75 g	3 dni	25 %
Na zimno	Idaho 7 Cryo	50 g	3 dni	24.7 %
Na zimno	Simcoe Cryo	25 g	3 dni	23.7 %
Na zimno	Talus Cryo	25 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
---------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl ₂	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy	7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min