

Hazy IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **45**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (76.9%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (7.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (7.7%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.5 kg (7.7%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 10 g | 60 min | 14.2 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvign | 100 g | 20 min | 11 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Galaxy | 200 g | 3 dni | 17 % |

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 |