

## Hazy IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Huell Melon	50 g	10 min	7.5 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %
Na zimno	Bravo	44 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	16 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	22 g	Lallemand

### Notatki

- Huell Mellon na zimno jest dodany podczas burzliwej na biotransformację  
*16 lis 2024, 18:44*