Hazy IPA ameryczka

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **---**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg *(65.6%)*	80 %	12
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg *(31.3%)*	60 %	7
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg *(3.1%)*	72 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	100 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Mosaic	100 g	0 dni	12.4 %
Na zimno	Citra	100 g	0 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	6.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	2.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	5 min