

Hazy IPA Atumn Tactics

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (72.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (14.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.2%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 15 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 20 g | 5 min | 17.2 % |
| Na zimno | Galaxy K | 100 g | 6 dni | 15 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) K | 50 g | 6 dni | 17.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove jack,s M66 | Ale | Suche | 22 g | MJ |

Dodatki

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

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | NaCl | 8 g | Gotowanie | 60 min |
| Klarowanie | Whirfloc | 0.25 g | Gotowanie | 5 min |