

## Hazy IPA C&M

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (25%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	9.4 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	9.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 Coastal Haze Ale Yeast Blend	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs