

## Hazy IPA - Callista

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **80**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (15.2%)	81 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (15.2%)	70 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (7.6%)	77 %	26
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.5%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	14.3 %
Gotowanie	Callista	10 g	30 min	3.3 %
Gotowanie	Callista	20 g	15 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Callista	20 g	0 min	3.3 %
Na zimno	Callista	50 g	3 dni	3.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min