

# Hazy IPA - Citra&Bru-1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.53 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.786 kg (49.5%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (22.2%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.571 kg (15.8%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (11.1%)	80 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.4%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	BRU-1	10 g	15 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	BRU-1	10 g	0 min	15.7 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	BRU-1	30 g	5 dni	15.7 %
Na zimno	Chinook	20 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---