

Hazy IPA E&Z

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **17**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.15 kg (52.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (32.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.15 kg (14.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	38 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	40 g	5 min	7.3 %
Whirlpool	Chinook	63 g	5 min	11.3 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	13.7 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	62 g	2 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 Coastal Haze Ale Yeast Blend	Ale	Gęstwa	350 ml	---