

## Hazy IPA - Idaho #7 v2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **79**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (45.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (21.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (24.5%)	80 %	2
Ziarno	Carahell	0.2 kg (6.1%)	77 %	26
Ziarno	Acid Malt	0.066 kg (2%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	7 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Warrior	13 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Idaho 7	20 g	15 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	20 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Idaho 7	60 g	3 dni	13.7 %

### 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
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---