

Hazy IPA JO 2

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **10**
- SRM **2.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (21.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (21.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mlstral	1 g	60 min	7.9 %
Whirlpool	mistral	12 g	30 min	7.9 %
Na zimno	Mlstral	67 g	2 dni	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs