

Hazy IPA M66 (robocze)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **60.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 2.4 kg (64.9%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 0.7 kg (18.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (8.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (8.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|---------|------------|
| Zacieranie | Galaxy | 21 g | 120 min | 17.9 % |
| Gotowanie | Superdelic | 5 g | 60 min | 9.9 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g | 15 min | 17.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Superdelic | 15 g | 1 min | 9.9 % |
| Na zimno | Superdelic | 30 g | 4 dni | 9.9 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 40 g | 4 dni | 17.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's Hophead Ale M66 | Ale | Suche | 11 g | --- |