

## Hazy IPA (mango/earl grey/nectaron)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	40 g	15 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	30 g	10 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	5 min	17.4 %
Whirlpool	Nectaron	20 g	0 min	9.9 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	17.4 %
Whirlpool	Zula	10 g	0 min	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min