

## hazy IPA Nelson/Galaxy

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **-2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (64.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	10 g	70 min	11 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	5 min	16 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	25 g	5 min	11 %
Na zimno	Galaxy	75 g	5 dni	16 %
Na zimno	Nelson Sauvin	75 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gluo Ale	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	NaCl	4 g	Zacieranie	70 min
Inne	Witamina C	3 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	Whirfloc 1/4 tabletki	1 g	Gotowanie	0 min