

Hazy IPA - Przykładowa receptura

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (69.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (12.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.6 kg (9.2%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (9.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Citra | 25 g | 60 min | 12 % |
| Brzeczka przednia | Citra | 5 g | 90 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 30 g | 1 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 40 g | 1 min | 12 % |
| Whirlpool | Centennial | 30 g | 10 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 30 g | 10 min | 6 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 14 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 14 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 3 dni | 9.5 % |

| | | | | |
|----------|--------|------|-------|------|
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 1 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 22 g | Lallemand |