

## Hazy IPA vol 2. 2%

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **29**
- SRM **2.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (33.3%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (33.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	0 min	12.8 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.8 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	20 min	12.8 %
Na zimno	Amarillo	35 g	5 dni	9.8 %
Na zimno	Ekuanot	65 g	2 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile