

HAZY JANE (UK)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **25**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.6 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **33.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	13 kg (76.5%)	81 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (14.7%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (8.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	3 g	10 min	13 %
Whirlpool	Chinook	47 g	30 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs