

Hazy Jarek

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **75**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (32.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (3.3%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.7 kg (23%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Azacca	30 g	5 min	14 %
Na zimno	Azacca	60 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy Curacao	10 g	Gotowanie	5 min