

Hazy Lazy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **14**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **59 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **65.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **59C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (47.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (23.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (11.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.1 kg (2.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.1 kg (2.4%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 25 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 15 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 3 dni | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 60 min | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|---------|--------------|
| fm55 | Ale | Płynne | 1000 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------|------------|-------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2.35 g | Zacieranie | 0 min |

Notatki

- dodatkowe ibu z whirlpoola
17 paź 2017, 17:08