Hazy Lite IPA #2

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **7**
- SRM **7.6**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.3 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg *(60.6%)*	82 %	4
Ziarno	Castle Malting - Château Biscuit	0.2 kg *(12.1%)*	77 %	50
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg *(6.1%)*	70 %	350
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg *(21.2%)*	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	5 min	16.4 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	40 g	0 min	16.4 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	4 dni	16.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog Ale	Ale	Gęstwa	75 ml	---

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