

HAZY mały tank v1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5.555 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2111.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1225 L**
- Całkowita objętość zacieru **1837.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1225 L** wody do zacierania do **57.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **1498.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2111.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	462.5 kg (75.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	50 kg (8.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	50 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	50 kg (8.2%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	1500 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	5000 g	1 min	7.5 %
Whirlpool	Ahhhroma	1500 g	---	7.5 %
Na zimno	Sabro	3000 g	---	15 %
Na zimno	Ahhhroma	2500 g	---	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

k 97	Ale	Suche	645.16 g	White Labs
------	-----	-------	----------	------------