

HAZY MAORI

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **15**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.5 kg (21.4%)	80 %	14
Ziarno	Viking Oat malt	0.5 kg (7.1%)	58 %	5
Ziarno	Unmalted Rye	0.5 kg (7.1%)	77 %	10
Ziarno	Flaked Wheat	0.5 kg (7.1%)	60 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	30 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	20 g	10 min	12.3 %
Whirlpool	Superdelic	20 g	0 min	9.9 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	20 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Superdelic	80 g	5 dni	9.9 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	5 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Płynne	100 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.125 g	Gotowanie	10 min