

Hazy/NE IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (73.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (14.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (11.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 40 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 60 g | 2 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 90 g | 7 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |