

# Hazy NIPA " OSTRY CIEŃ MGŁY".

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Płatki owsiane        | 0.25 kg (3.8%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Pilzneński            | 4.5 kg (69.2%) | 81 %       | 3.5 |
| Ziarno  | Rice, Flaked          | 0.25 kg (3.8%) | 70 %       | 2   |
| Ziarno  | Maris Otter Pale Malt | 1 kg (15.4%)   | 80 %       | 5   |
| Dodatek | płatki żytnie         | 0.5 kg (7.7%)  | 80 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral    | 20 g  | 30 min | 12.7 %     |
| Gotowanie | Admiral    | 25 g  | 5 min  | 12.7 %     |
| Whirlpool | Rakau (NZ) | 25 g  | 15 min | 10.6 %     |
| Whirlpool | Citra      | 20 g  | 15 min | 13.8 %     |
| Na zimno  | Citra      | 50 g  | 2 dni  | 13.8 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------|------------|-------|-----------|-------|
| Inne | wirflflock | 0.5 g | Gotowanie | 5 min |