

# HAZY PIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **8**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (72.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.4 kg (5.8%)	60 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	90 g	0 min	13 %
Na zimno	Zula	100 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	3 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis