

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 |