

# Hazy Polish IPA Homebrewing

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **17**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (73.2%)	80 %	4
Ziarno	słód owsiany Viking Malt	0.25 kg (12.2%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	Płatki owsiane	0.2 kg (9.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (4.9%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Oktawia	2.5 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Książęcy	20 g	20 min	7 %
Na zimno	Amora Preta	12.5 g	11 dni	9 %
Na zimno	Vermelho	12.5 g	11 dni	8.1 %
Na zimno	Zula	12.5 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Amora Preta	12.5 g	2 dni	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	3 g	---
--------------------------------------	-----	-------	-----	-----