

# Hazy Polish IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (69%)	83 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.9%)	77 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (6.9%)	50 %	2
Cukier	Maltodekstryna	0.25 kg (3.4%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Książęcy	100 g	20 min	7.2 %
Whirlpool	Amora Preta	50 g	20 min	9 %
Na zimno	Książęcy	100 g	3 dni	7.2 %
Na zimno	Amora Preta	250 g	3 dni	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min