

## Hazy RPA IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 1.5 kg (40.5%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 1 kg (27%)     | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Wheat, Flaked               | 0.5 kg (13.5%) | 77 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.5 kg (13.5%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Carahell                    | 0.15 kg (4.1%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.05 kg (1.4%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | 92P2/4    | 15 g  | 60 min | 14.4 %     |
| Gotowanie                 | T90 blend | 10 g  | 15 min | 13.8 %     |
| Gotowanie                 | PIH blend | 10 g  | 15 min | 11.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | 92P2/4    | 5 g   | 0 min  | 14.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | T90 blend | 10 g  | 0 min  | 13.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | PIH blend | 10 g  | 0 min  | 11.6 %     |
| Na zimno                  | 92P2/4    | 30 g  | 5 dni  | 14.4 %     |

|          |           |      |       |        |
|----------|-----------|------|-------|--------|
| Na zimno | T90 blend | 30 g | 5 dni | 13.8 % |
| Na zimno | PIH blend | 30 g | 5 dni | 11.6 % |

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP066       | Ale        | Gęstwa       | 100 ml       | ---                 |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>    | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g          | Gotowanie       | 60 min      |
| Czynnik do wody | Witamina C      | 2 g          | Butelkowanie    | ---         |