

Hazy Something

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.65 kg (23.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Caraamber	1 kg (14.4%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.4%)	78 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (28.8%)	81 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (7.2%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	35 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	20 min	14.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	12.2 %

Na zimno	Ekuanot	40 g	7 dni	14 %
----------	---------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Płynne	400 ml	White Labs

2 litrowy starter 9,8 Blg /10,2 Brix (tydzień do daty ważności drożdży-7.02.2021).