

HazyCrazy

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (21.3%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.2 kg (4.3%)	75 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6.4%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (4.3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	60 g	8 dni	11 %
Na zimno	Citra	60 g	8 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	8 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4044	Ale	Płynne	1100 ml	---