

HCB013 Hazy IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (80%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany caste malting	0.5 kg (8%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 London Fog	Ale	Płynne	1000 ml	white labs