

## Hops in the Mist

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.1**
- 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 **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (56.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Wheat Malt	1.5 kg (24.2%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.1%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.7 kg (11.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Equinox	5 g	---	13.1 %
Przy filtracji.				
Gotowanie	Equinox	20 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Equinox	75 g	---	13.1 %
W pierwszym dniu fermentacji burzliwej.				
Na zimno	Centennial	80 g	5 dni	11.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Yeast Bay Vermont Ale 4000	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
Zrobiony starter drożdżowy 1000 ml.				