

# Letnia\_HAZY\_IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **66**
- SRM **4.9**
- 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 **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	3 kg (40%)	75 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16
Cukier	cukier	0 kg	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12.2 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	15.9 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	13.8 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	12.2 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	30 min	15.9 %
Na zimno	Citra	35 g	7 dni	12 %

Na zimno	Mosaic	35 g	7 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	35 g	7 dni	15 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis