

# Mandarynkowe Hazy IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **49**
- SRM **3.5**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (75%)     | 80 %       | 5   |
| Ziarno | carabody             | 0.3 kg (7.5%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.2 kg (5%)    | 61 %       | 5   |
| Ziarno | płatki jęczmienne    | 0.5 kg (12.5%) | 60 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum            | 10 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 50 g  | 10 min | 10 %       |
| Whirlpool | Mandarina Bavaria | 50 g  | 10 min | 10 %       |