

Micro Hazy IPA BA

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **36**
- SRM **3.4**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (51.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.51 kg (14.9%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.51 kg (14.9%)	80 %	2
Ziarno	Viking CaraBody	0.33 kg (9.6%)	79 %	8
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.32 kg (9.4%)	78 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Książęcy	30 g	2 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis