

# Mikro Hazy IPA NZ

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Owsiany	0.5 kg (11.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	35 min	8.1 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	7 dni	9 %
Na zimno	Wai-iti	100 g	7 dni	3 %
Na zimno	Riwaka	100 g	7 dni	4.3 %
Na zimno	Equanot	50 g	7 dni	15.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	---