

# 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  | ---          |