

## Mikro Hazy IPA RAW

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU ---
- SRM **2.5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **74 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **74C**
- Wyszładzaj używając **-6.3 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	1 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pszeniczny	0.5 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (20%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amora Preta	50 g	60 min	9 %
Zacieranie	Książęcy	50 g	60 min	7.6 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	7 dni	9 %
Na zimno	Książęcy	50 g	7 dni	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	5 g	Lallemand