

## Mikro Hazy IPA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (54.5%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking pszeniczny    | 1.5 kg (27.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Owsiany       | 1 kg (18.2%)   | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do   | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|----------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Magnum   | 50 g  | 90 min | 12.7 %     |
| Gotowanie  | Magnum   | 50 g  | 15 min | 12.7 %     |
| Na zimno   | Nectaron | 50 g  | 7 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno   | Książęcy | 50 g  | 7 dni  | 7 %        |
| Na zimno   | EXP 3/20 | 100 g | 7 dni  | 7.5 %      |
| Na zimno   | Riwaka   | 50 g  | 7 dni  | 4.3 %      |
| Na zimno   | Wai-iti  | 100 g | 7 dni  | 4.1 %      |
| Na zimno   | Zombie   | 50 g  | 7 dni  | 10.2 %     |

### Drożdze

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