

# New Hazy Zeland Ipa Idaho7 and HBC 586

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **53**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.42 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (12.9%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	50 g	1 min	15.7 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	hbc 586	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	hbc 586	50 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	chlerek	5 g	Gotowanie	60 min