

New Zealand Hazy IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (7.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (11.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	30 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	20 g	2 min	12.3 %
Na zimno	Motueka	100 g	7 dni	7 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	7 dni	2.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs
Gęstwa po #4 - DDH HAZY IPA				