

New Zealand Hazy IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **54**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyladuj używając **30.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (65.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (12.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (8.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	50 g	35 min	13 %
Gotowanie	Motueka	60 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	50 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	30 min	15 %
Whirlpool	WAI-ITI	50 g	30 min	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	7 dni	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	4 dni	4.1 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	80 ml	White Labs