

"NiE" Hazy IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amarillo	20 g	120 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	0 min	7.5 %
Whirlpool	Sabro	30 g	20 min	14.8 %
Whirlpool	El Dorado	30 g	20 min	13.8 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	12.6 %
Na zimno	Sabro w 2 dniu burzliwej	70 g	7 dni	14.8 %
Na zimno	El Dorado	70 g	2 dni	13.8 %
Na zimno	Mosaic	70 g	2 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis