

nordic hazy ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **19**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (69.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód orkiszowy	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.9%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	10 g	60 min	9.4 %
Whirlpool	X13459	20 g	30 min	6.2 %
Whirlpool	2/20	10 g	30 min	9.3 %
Whirlpool	Sabro	20 g	30 min	14 %
Na zimno	Sabro	30 g	1 dni	14 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	20 g	1 dni	11.9 %
Na zimno	X13459	30 g	1 dni	6.2 %
Na zimno	2/20	20 g	1 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min