

NZ HAZY IPA + citra

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **85.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Pacific Jade	50 g	2 dni	13 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	2 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand verdant ipa	Ale	Suche	11 g	---