

## nz hazy ipka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	4.5 kg (87.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (7.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvign	30 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	15 g	5 min	7 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Motueka	25 g	4 dni	7 %
Na zimno	Topaz	25 g	4 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

### Notatki

- fermentacja w 17-18 stopniach, kiedy pianka zacznie opadać -> powoli podnoszę do 20  
*22 maj 2023, 11:13*