

PACIFIC HAZY IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (73.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.7%)	85 %	3
wcześniej skleikować gotując ok. 10min.				
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.2 kg (2.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	25 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	25 g	7 min	11.8 %
Whirlpool	Motueka	25 g	0 min	7 %
80°C 30min				
Whirlpool	Summer	25 g	0 min	6.4 %
80°C 30min				
Whirlpool	Rakau (NZ)	25 g	0 min	9.5 %

80°C 30min				
Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	7 %
Na zimno	Summer	50 g	5 dni	6.4 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M66 Hophead Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	fhirlfloc t	2 g	Gotowanie	10 min