

Polish Hazy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (18.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (6.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.45 kg (16.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga 2023	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Zibi	100 g	1 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	100 g	1 min	7.6 %
Gotowanie	2/20	100 g	1 min	9.3 %
Na zimno	2/20	100 g	2 dni	7 %
Na zimno	Książęcy	100 g	2 dni	7 %