Polish Hazy IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **73**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg *(74.1%)*	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg *(3.7%)*	60 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg *(18.5%)*	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg *(3.7%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Pł-167	15 g	5 min	5 %
Gotowanie	EXP3/20	15 g	5 min	5 %
Gotowanie	Książęcy	15 g	5 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %
Gotowanie	Zibi	15 g	5 min	5 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	2 dni	5.2 %
Na zimno	Pł-167	15 g	2 dni	5 %
Na zimno	EXP3/20	15 g	2 dni	5 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Na zimno	Książęcy	15 g	2 dni	7 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	2 dni	4 %
Na zimno	Zibi	15 g	2 dni	5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand