

Polish Hazy Ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.8 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (17.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (21.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Chit Malt | 0.1 kg (1.8%) | 50 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 5 min | 11 % |
| Na zimno | Vermelho | 100 g | 3 dni | 9 % |
| Na zimno | Cascade PL | 50 g | 3 dni | 7.8 % |
| Na zimno | Amora Preta | 100 g | 3 dni | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP066 - London Fog | Ale | Płynne | 70 ml | White Labs |