

POLISH HAZY IPA II

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (54.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (27.4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (6.8%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	Książęcy	100 g	3 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	50 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zombie	50 g	0 min	10.2 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	0 min	7 %
Whirlpool	Vermelho	60 g	0 min	10.2 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	2 dni	9 %
Na zimno	Książęcy	50 g	2 dni	7 %

Na zimno	Zombie	50 g	2 dni	10.2 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	15 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---