

# Polisz Hazy IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **18**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **73.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **97.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **73.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **52.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	14 kg (57.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2.5 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	1.6 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.8 kg (3.3%)	86 %	0.7
Ziarno	Żytni	0.5 kg (2%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	5 kg (20.5%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	80 g	30 min	12.6 %
Na zimno	Centennial	400 g	2 dni	6.7 %
Na zimno	Cascade	400 g	2 dni	3.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	46 g	Fermentis