

RAW Hazy IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **78 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **85.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **-10.2 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	1.5 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Owsiany	1 kg (29.4%)	61 %	5
Ziarno	Viking Pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Rakau (NZ)	50 g	60 min	9.5 %
Zacieranie	Książęcy	50 g	60 min	7.6 %
Zacieranie	EXP 3/20	50 g	60 min	7.5 %
Zacieranie	Amora Preta	50 g	60 min	9 %
Zacieranie	Magnum	100 g	60 min	12.7 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	7 dni	9 %
Na zimno	EXP 3/20	50 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Nectaron	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Riwaka	50 g	7 dni	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand