

# Rocznicowa Hazy Ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (63.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.2%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	200 ml	domowe