

# Triple HAZY IPA 21

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **18**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.7%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Calista	50 g	5 min	3.9 %
Whirlpool	Calista	20 g	10 min	3.9 %
Whirlpool	Huell Melon	50 g	10 min	7.5 %
Whirlpool	Motueka	40 g	10 min	7 %