

Triple Hazy IPA

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **24**
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (30%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (25%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Calypso	50 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Calypso	20 g	10 min	13 %
Whirlpool	Huell Melon	50 g	10 min	7.5 %
Whirlpool	Motueka	40 g	10 min	7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	Bravo	44 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	4 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	23 g	---