

# Tropical Hazy

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.1%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Nectaron	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nectaron	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	75 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs