

# VHS

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **7**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód Pale Ale	3.3 kg (68.8%)	79 %	6
Ziarno	słód Pale Ale Maris Otter	0.8 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	słód pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	82 %	3
Dodatek	płatki owsiane	0.2 kg (4.2%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic (USA)	5 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Sultana (USA)	30 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra (USA)	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Sultana (USA)	70 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Citra (USA)	45 g	2 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4044 - Hazy Daze Yeast Blend II	Ale	Gęstwa	111 ml	White Labs