

Zamglony poranek IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (7.1%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Azacca yakima	40 g	20 min	10.9 %
Whirlpool	Azacca yakima	40 g	15 min	10.9 %
Na zimno	Azacca yakima	146 g	5 dni	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Days Blend	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min

Dodatek smakowy	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	H3P04	4 g	Zacieranie	90 min