

# ZOMBIE HAZY IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **American 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Weyermann	1 kg (15.4%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.7%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zombie	30 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Zombie	90 g	4 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zombie	60 g	0 min	10.3 %
Whirlpool	Zombie	60 g	0 min	10.3 %
15 min 75 C				
Na zimno	Zombie	120 g	2 dni	10.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---