

# AUSTRALIAN HAZY IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **13.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (2.8%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (94.4%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	13 g	20 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	13 g	20 min	15 %
Na zimno	El Dorado	10 g	3 dni	15 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Ekuanot Cryo hops	10 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa u.s east coast 01 "conan"	Ale	Suche	10 g	owocowy profil drożdzy

## Notatki

- Data 09.02.2025  
Woda z biedronki  
pożywka po 2.5g do wiadra  
podział na 9l na wiadro  
Gotowy na chmielony ekstrakt  
Gozdawa Australian IPA (20g marynki to nachmienie ekstraktu  
  
Wiadro Nr1 20g chmielu Cascade (biotransformacja) 11.02.2025  
pH 4,34 16,02,2025  
  
WiadroNr2 (Zlanie na cichą) pH 4,45 16,02,2025  
  
Chmielenie na zimno 20,02,2025  
9 lut 2025, 18:03