

Haziel ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Sabro	25 g	1 min	1 %
Gotowanie	Centennial	35 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %