

hazy IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (11.1%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (11.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Magnum	40 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	0 min	15 %