

# AUSTRALIAN HAZY IPA

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **13.2**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Płatki owsiane	0.1 kg (2.8%)	60 %	3
Grain	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (2.8%)	79 %	10
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (94.4%)	80 %	45

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	13 g	20 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	13 g	20 min	15 %
Dry Hop	El Dorado	10 g	3 day(s)	15 %
Dry Hop	Centennial	20 g	3 day(s)	10.5 %
Dry Hop	Ekuanot Cryo hops	10 g	3 day(s)	14 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa u.s east coast 01 "conan"	Ale	Dry	10 g	owocowy profil drożdzy

## Notes

- 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 nachmielenie 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  
Feb 9, 2025, 6:03 PM