1 - Hazy IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **51**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.85 kg *(50%)*	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.85 kg *(50%)*	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	15 g	20 min	6 %
Whirlpool	Centennial	15 g	20 min	10.5 %
Whirlpool w 74 stopniach				
Na zimno	Cascade	35 g	7 dni	6 %
Na zimno	Centennial	35 g	7 dni	10.5 %
Podczas fermentacji burzliwej (w 3. dniu)				
Na zimno	Simcoe	65 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis