

28. IPA hazy

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **125**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (31.7%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (47.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (1.6%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	14 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	100 g	13 min	15 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
neepah blend	Ale	Gęstwa	200 ml	bootleg biology