

## 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 |