

#4 PA Hazy IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **82**
- SRM **12.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.7 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (45.9%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (45.9%)	80 %	35
Cukier	cukier	0.303 kg (8.2%)	100 %	0
200 g do gara 103 g do refermentacji				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	40 g	15 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.7 g	Fermentis