

#? Double Hazy IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (70.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	dekstrynujący	0.45 kg (8.8%)	80 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	150 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	150 g	0 min	14.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	450 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4.5 g	Zacieranie	0 min