

# Foggy IPA

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **92**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.5 kg (67.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (10.8%)	70 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (10.8%)	77 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	10.7 %