

## Hawaii IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **111**
- SRM **8.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (69%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	45 min	12.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	7 min	12 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	7 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar