

haze IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (76.9%)	80 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis