

Haze

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Mąka pszenna pełnoziarnista	0.1 kg (1.7%)	--- %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (85.3%)	79 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.27 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.49 kg (8.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	10 %
Gotowanie	Palisade	25 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Whirlpool	Palisade	25 g	20 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Whirlpool	Cascade	25 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 kveik	Ale	Płynne	20 ml	---