

Hazeas Corpus

- Gęstość --- **BLG**
- ABV **0**
- IBU **0**
- SRM **0**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.93 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.93 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.71 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	2-Row (US)	3.63 kg	79.9 %	1
Dodatek	Flaked Oats	0.68 kg	71.26 %	4
Dodatek	Red Wheat (US)	0.45 kg	82.06 %	4
Dodatek	Carapils (Dextrine Malt) (US)	0.23 kg	71.26 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior (US)	21.26 g	60 min	16 %
Gotowanie	Citra (US)	28.35 g	10 min	13.65 %
Na zimno	Mosaic™ (US)	56.7 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Citra (US)	56.7 g	7 dni	13.65 %
Na zimno	Cascade (US)	28.35 g	7 dni	7 %
Whirlpool	Mosaic™ (US)	56.7 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	Citra (US)	56.7 g	20 min	13.65 %
Whirlpool	Cascade (US)	28.35 g	20 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Hot Head			--- g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
	Whirlfloc Tablet	1000 g	Gotowanie	10 min
	Yeast Nutrient (Wyeast)	5000 g	Gotowanie	10 min