

Haziel IPA na Cieczyn

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **103**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (42.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Herkules | 10 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Sabro | 20 g | 20 min | 15 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Sabro | 30 g | 5 min | 15 % |
| Whirlpool | Sabro | 50 g | 30 min | 15 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 30 min | 12 % |