

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 %