

# Hazy Brett

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.5 kg (21.7%)	61 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (29%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (5.8%)	80 %	45

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy daze	Ale	Płynne	100 ml	---