

## Hazy DIPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **39**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ            | Nazwa                    | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno         | Strzegom Pilzneński      | 1.3 kg (70.3%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno         | słód owsiany Viking Malt | 0.25 kg (13.5%) | --- %      | --- |
| Suchy ekstrakt | Płatki owsiane           | 0.1 kg (5.4%)   | 60 %       | 3   |
| Suchy ekstrakt | Płatki pszeniczne        | 0.1 kg (5.4%)   | 60 %       | 3   |
| Suchy ekstrakt | Płatki ryżowe            | 0.1 kg (5.4%)   | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ella (AUS) | 4 g   | 45 min | 14.6 %     |
| Gotowanie | Oktawia    | 2.5 g | 20 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Galaxy     | 5 g   | 15 min | 15 %       |
| Whirlpool | Książęcy   | 12 g  | 0 min  | 7 %        |
| Na zimno  | Simcoe     | 12 g  | 4 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | EXP 2/20   | 12 g  | 2 dni  | 7.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 7 g   | ---          |