

Hazy Ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (18.9%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	4 kg (54.1%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1 kg (13.5%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	55 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	5 min	7 %
Na zimno	Strata	40 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	talus	40 g	7 dni	7.4 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis