

# HAZY IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (57.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sabro	10 g	75 min	15 %
Whirlpool	Eclipse	25 g	0 min	17.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Sabro	40 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	14 dni	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Eclipse	25 g	5 dni	17.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand