

## Hazy IPA

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (60.6%)	80 %	4.5
Ziarno	Pszeniczny	1.35 kg (20.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.45 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Whirlpool	Chinook	20 g	0 min	13 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %