

Hazy IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **7.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49 L**
- Całkowita objętość zacieru **63 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (35.7%)	80 %	10
Ziarno	Oats, Malted	2 kg (14.3%)	80 %	2
Ziarno	Pale Cookie	2 kg (14.3%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	45 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	100 g	7 dni	9.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	50 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Lalbrew New England	Ale	Suche	27.5 g	---