

Hazy IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **83**
- SRM **5.7**
- 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 **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.72 kg (39%)	81 %	5
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.72 kg (39%)	83 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1.3 kg (18.6%)	80 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	0.24 kg (3.4%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	17 g	30 min	16 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	14.3 %
Gotowanie	Galaxy	40 g	10 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	7 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	55 g	7 min	14.3 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.6 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	55 g	3 dni	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	14.41 ml	Wyeast Labs