

Hazy IPA 22L

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	4.5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (12.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Motueka	50 g	40 min	7 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	50 g	40 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %
Na zimno	Motueka	50 g	4 dni	7 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis