

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 |