

Hazy IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (36.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	3 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	3 min	10.9 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	13.3 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	4 dni	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale