

## Hazy? IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **128**
- SRM **5.9**
- Styl **English 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 **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (12.8%)	77 %	4
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (43.6%)	78 %	16
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Wheat	1.2 kg (30.8%)	78 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	60 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	10 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis