

## Hazy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **5.3**
- 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (71.4%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (5.4%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Lotus	15 g	15 min	17 %
Gotowanie	Waimea	30 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	0 min	17 %
Na zimno	Motueka	50 g	7 dni	7 %
Na zimno	Michigan Copper	50 g	7 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile