

Hazy IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (60.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (12.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (12.1%) | 65 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (12.1%) | 65 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 12 g | 60 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | --- | 12 % |
| 78°C 20min. | | | | |
| Whirlpool | Sabro | 50 g | --- | 15 % |
| 78* 20min. | | | | |
| Na zimno | Citra | 100 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Sabro | 100 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP066 - London Fog | Ale | Płynne | 40 ml | White Labs |