

## 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