

Hazy IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.9 kg (85.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472 Experimental	20 g	0 min	9.3 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %
Na zimno	HBC 472 Experimental	20 g	3 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis