

HAZY IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (36.4%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Chinook	10 g	120 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	60 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	50 g	15 min	14 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Notatki

- 69 - 2h
72 - 20min
78 - 20min

20L - czysta
20L - z dodatkiem soku z kiwi
8 kwi 2023, 10:35