

# 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