

## Hazy IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (26.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	10 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	40 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	5 dni	4.6 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	5 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---