

# HAZY IPA

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **33**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (77.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.35 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Na zimno	03/20	43 g	1 dni	5 %
Na zimno	IZABELLA	72 g	1 dni	5 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %

## Notatki

- POLSKIE CHMIELE NA BIOTRANSFORMACJE  
24 cze 2023, 19:15