

Hazy IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.24 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (34.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (34.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (6.8%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	17.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	0 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	40 g	0 min	10.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	40 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Nectaron	40 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	10.9 %
Na zimno	Galaxy	25 g	4 dni	17.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.9 %
Gotowanie	Azacca	10 g	20 min	10.8 %
Gotowanie	Nectaron	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	17.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis