

HAZY IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **500 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **544.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **303 L**
- Całkowita objętość zacieru **404 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	70 kg (69.3%)	90 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	5 kg (5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	10 kg (9.9%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	5 kg (5%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (5%)	79 %	16
Ziarno	Diastyczny jęczmienny	6 kg (5.9%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	200 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	200 g	15 min	15 %
Gotowanie	Bravo	200 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Waimea	100 g	5 min	17 %
Gotowanie	Galaxy	150 g	5 min	15 %