

Hazy IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (71.8%)	80 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.35 kg (9%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg (9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.4 kg (10.3%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	17 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactase	100 g	Gotowanie	15 min