

hazy ipa mosaic + sabro

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (42.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (28.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (14.3%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 4 dni | 10 % |
| na koniec burzliwej | | | | |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Sabro | 60 g | 3 dni | 15 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |