

Hazy IPA na ligę

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **7**
- SRM **4.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Jaryllo	30 g	3 min	15 %
Whirlpool	Jaryllo	30 g	1 min	15 %
Na zimno	Jaryllo	40 g	14 dni	15 %
Na zimno	Callista	40 g	14 dni	3.9 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	8.5 %
Na zimno	Callista	40 g	2 dni	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	22 g	Lallemand