

## hazy ipka

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (23.1%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.7%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	40 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	80 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	70 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand