

hazy juce

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (80.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.2%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Styrian Wolf	5 g	30 min	13.8 %
Whirlpool	X13459	30 g	30 min	5 %
Whirlpool	2/2	30 g	30 min	9.3 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	5 g	30 min	10 %
Whirlpool	książęcy	30 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile