

Hazy Pacific IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

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 **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.5%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Topaz	10 g	20 min	18.3 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Ekuanot	25 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	1 min	16.3 %
Na zimno	Topaz	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Vic Secret	40 g	3 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand