

HAZYparkIPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (61%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.8 kg (19.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	5 g	15 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis