

## IPA #24 HAZY

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **533.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **686.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	87.5 kg (55.2%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	25 kg (15.8%)	82 %	4
Ziarno	Żytni Weyermann	25 kg (15.8%)	81 %	7
Ziarno	Płatki pszenne	15 kg (9.5%)	60 %	4
Cukier	Maltodekstryna	6 kg (3.8%)	100 %	0.1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	200 g	60 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	1200 g	15 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	1300 g	15 min	10 %
Na zimno	Galaxy BIO	1000 g	14 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvignon BIO	2000 g	14 dni	11 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	3000 g	6 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	1600 g	6 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	1000 g	6 dni	11 %
Na zimno	Vic Secret	5000 g	3 dni	16.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP095 - Burlington Ale	Ale	Płynne	4000 ml	White Labs

### Notatki

- Zgłoszenie 16,6° A CO TAM  
18 lis 2024, 03:51