

# JAZZY HAZZY IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (35.7%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (16.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	20 g	60 min	6.2 %
Whirlpool	Ahtanum	30 g	360 min	4 %
Na zimno	Calypsoo	50 g	5 dni	14.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---