

Lilac Hazy IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **65**
- 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 **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 **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.25 kg (31.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.76 kg (10.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	75 g	60 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	55 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Lilac	1100 g	Zacieranie	---