

## [M] Hazy IPA 22.09.21

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **9.2**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (77.3%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.5 kg (11.4%)	95 %	16
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (11.4%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Puławski	30 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	lunga	30 g	5 min	11 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki owsiane błyskawiczne	500 g	Fermentacja cicha	7 dni