Nano-Hazy IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **45**
- SRM **4.8**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(71.4%)*	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(14.3%)*	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(7.1%)*	60 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg *(7.1%)*	--- %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Sabro	30 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.