

## Ne hazy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (9.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (14.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	10 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	200 g	3 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	22 g	---