

## Polish Hazy Ipa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (73.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Oktawia	5 g	60 min	7.1 %
Whirlpool	Książęcy	80 g	30 min	7 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	11 dni	7.4 %
Na zimno	Vermelho	50 g	11 dni	9.1 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	60 min