

The Ultimate Haze IPA Wheat & Rye - David Heath

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **67**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.6 kg (58.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (14.6%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.9 kg (14.6%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23 g	30 min	12.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	9 g	30 min	4.7 %
Gotowanie	Centennial	6 g	30 min	8.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	9 g	25 min	4.7 %
Gotowanie	Centennial	7 g	25 min	8.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Centennial	7 g	20 min	8.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	8 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Centennial	6 g	15 min	8.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	8 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	8.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	8 g	5 min	4.7 %
Gotowanie	Centennial	8 g	5 min	8.7 %
Whirlpool	East Kent Goldings	20 g	20 min	4.7 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	35 g	3 dni	4.7 %

Na zimno	Centennial	35 g	3 dni	10.5 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pożywka Wyeast	2.5 g	Gotowanie	10 min