

02 DEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **15.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	5.1 kg (100%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	25 g	60 min	14 %
Gotowanie	hallertauer taurus	25 g	25 min	14 %
Gotowanie	Yellow Sub	10 g	50 min	6.4 %
Gotowanie	Yellow Sub	10 g	40 min	6.4 %
Gotowanie	Yellow Sub	10 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Yellow Sub	10 g	20 min	6.4 %
Gotowanie	Yellow Sub	10 g	10 min	6.4 %
Na zimno	Yellow Sub	150 g	3 dni	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar