

#2 DDH IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **25**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Optima | 4.2 kg (47.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski Optima | 1 kg (11.4%) | 79 % | 19 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.6 kg (29.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Optima | 1 kg (11.4%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 50 g | 20 min | 11 % |
| Whirlpool | Galaxy | 50 g | 20 min | 13 % |
| Na zimno | Galaxy | 100 g | 5 dni | 13 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 3 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Gestwa z #1 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |