

#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	---