

#20 DH IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **79**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	---