

Browar Łańcut hazy ipa ddh

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **40**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2163 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1000 L**
- Całkowita objętość zacieru **1500 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	375 kg (72.1%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	25 kg (4.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	100 kg (19.2%)	85 %	7
Dodatek	Łuską ryżowa	20 kg (3.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	1500 g	40 min	15.9 %
Gotowanie	Cascade	5000 g	15 min	6 %
Whirlpool	Azacca	5000 g	1 min	14 %
Na zimno	El Dorado	5000 g	0 dni	15 %
Na zimno	Sabro	20000 g	3 dni	15 %
Na zimno	El Dorado	15000 g	1 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	30000 ml	White Labs