

## D&M2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **103**
- SRM **8.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (91.9%)	81 %	26
Cukier	glukoza	0.3 kg (8.1%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	41 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	50 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis