

## DDecHa HAZY IPA II

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **71**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	1 kg (15.9%)	80.5 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (15.9%)	80 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	60 %	3
Dodatek	Płatki ryżowe	0.8 kg (12.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	38 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho Gem	25 g	0 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Idaho Gem	50 g	5 dni	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Suche	11.5 g	---