

## DDecHa HAZY IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **101**
- SRM **4.9**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58%)	80 %	5
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	1 kg (14.5%)	80.5 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.5%)	80 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	60 %	3
Dodatek	Płatki ryżowe	0.4 kg (5.8%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	40 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	50 g	5 min	5.1 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	5 dni	5.2 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Izabella	20 g	3 dni	5.1 %

### Drożdże

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