

## ??? DDH HAZY IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **30**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (61%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.8 kg (19.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	5 g	15 min	12 %
Whirlpool	Sabro	5 g	15 min	15 %
Na zimno	Sabro	85 g	12 dni	15 %
Na zimno	Citra	80 g	12 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia 33% przed zacieraniem 4ml	4 g	Zacieranie	---

Inne	Witamina C przed butelkowaniem	1.5 g	Butelkowanie	---
------	--------------------------------	-------	--------------	-----