

## DDH Hazy Izabella

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7.7 kg (52.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (13.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (6.8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (13.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	300 g	0 min	5.1 %
Na zimno	Izabella	225 g	14 dni	5.1 %
Na zimno	Izabella	225 g	5 dni	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	280 ml	WhiteLabs