

Ddh hazy

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **62**
- SRM **10.6**
- 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 brzożki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (77.3%)	80 %	35
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (11.4%)	60 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Azacca	60 g	3 dni	14 %
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	15 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	15 min	17.2 %
Whirlpool	Azacca	30 g	15 min	14 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	15 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	2.7 %
Gotowanie	Loral	30 g	5 min	23.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand