

DDH IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **50**
- SRM **14.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (34.7%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (34.7%)	80 %	45
Cukier	Glukoza	1.5 kg (30.6%)	100 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Moutere	25 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	15 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Moutere	25 g	5 dni	14.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	60 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

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