

## Hops Hops Giełdowe 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | WES ekstrakt słodowy jasny | 6 kg (100%) | 80 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 35 g  | 60 min | 8.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 30 min | 8.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 15 min | 8.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 1 min  | 8.5 %      |
| Gotowanie | Cascade  | 15 g  | 1 min  | 7.1 %      |
| Na zimno  | Ahtanum  | 50 g  | 3 dni  | 3.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Płynne | 115 ml | Wyeast Labs  |

### Notatki

- hej hej  
29 sie 2017, 12:19