

PolishHops experimental single hop (szyszka)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (50%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Szyszka Polish hops (xionz)	80 g	60 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Szyszka Polish hops (xionz)	160 g	2 min	8.2 %
Na zimno	Szyszka Polish hops (xionz)	160 g	3 dni	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis