

# Tomahawk Minstrel Hood

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **106**
- SRM **35.9**
- Styl **American Amber Ale**

## 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 brzeczki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|-------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | barley ekstrakt<br>jęczmieniy 3 | 4 kg (100%) | --- %      | 188 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 60 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | minstrel               | 20 g  | 20 min | 4.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | minstrel               | 10 g  | 5 min  | 4.9 %      |
| Na zimno                  | Mount Hood             | 30 g  | 7 dni  | 5.5 %      |

## Notatki

- Za krótko wygotowałem ekstrakt  
23 mar 2018, 17:32