

## #24 Polskie Single Hop

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **45**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Caramel Pale	1 kg (8.3%)	77 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	100 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	100 g	15 min	7.1 %

### Drożdże

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

### Notatki

- blg początkowe 12.  
1.048 SG  
30 paź 2019, 12:16