##4 Hula-HOPS

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **21.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Dark Malt Extract	3 kg *(100%)*	87 %	108

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	30 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Chinook	25 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale-T58	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Notatka po fermentacji
  19 paź 2022, 12:17