

# Chochoł

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **5.3**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (45.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.1 kg (20.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (5.7%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	8.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.4 %
Na zimno	Chinook	10 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	8.1 %
Na zimno	Equinox	10 g	4 dni	13.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Ale	Suche	12 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Coriander Seeds	6.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	5 g	Fermentacja cicha	4 dni