

## Exp 2/20 single hop

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**

### 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 **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PolishHops EXP 2/20	50 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	PolishHops EXP 2/20	150 g	2 min	7.5 %
Na zimno	PolishHops EXP 2/20	300 g	3 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra	Ale	Suche	3 g	---
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Starter z suszonej lutry, nastawiony o 18 w czwartek  
13 maj 2021, 21:09