

## Full Aroma Hops by TUTEK

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **34**
- SRM **3.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **37.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (100%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 38 g  | 60 min | 7.7 %      |
| Gotowanie | Oktawia           | 8 g   | 60 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 60 g  | 10 min | 3.4 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 0 min  | 3.4 %      |
| Na zimno  | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 3 dni  | 3.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |