

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 |