

## Hałabała 2

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **6**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (70.6%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (11.8%)	80.5 %	9
Ziarno	Carahell	1 kg (11.8%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.9%)	85 %	4