

hammer yka

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **11.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	--- %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.6%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.6%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10