

## hende hops 2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **28**
- SRM **31.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	7.5 kg (90.7%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.36 kg (4.4%)	60 %	690
Ziarno	Carafa III	0.41 kg (5%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	100 ml	---