

# Hhh

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (3.6%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (8.9%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Barbe Rouge	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Strisselspalt	30 g	10 min	4 %