

## Hibiscus/clitoria ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **52**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	płatki ryżowe	0.7 kg (11.3%)	--- %	0
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (29%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Puławski	21 g	30 min	7.6 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	9 %
Gotowanie	Lomik	20 g	15 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	2 min	7.1 %