

Hibiskusowy Joe (#49)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **3.8**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (66.7%)	82 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (22.2%)	82 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (11.1%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Whirlpool	Cascade	30 g	45 min	7 %
Whirlpool	Pacific Gem	30 g	45 min	15.3 %
Whirlpool	Equinox	30 g	45 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Hibiskus	100 g	Gotowanie	15 min