

## Hoops hoops

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **41 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	strzegom Przenica	0.8 kg (6.3%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pale Ale	12 kg (93.8%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 5	Ale	Suche	20 g	---