

## Hops Hops Giełdowe 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	WES ekstrakt słodowy jasny	6 kg (100%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	35 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	1 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Ahtanum	50 g	3 dni	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	115 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- hej hej  
29 sie 2017, 12:19