

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