

# HopWoda

---

- Gęstość **0.3 BLG**
- ABV **0.1 %**
- IBU **2**
- SRM **0.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **500 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.03 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	2 min	10 %
Na zimno	Cascade	25 g	---	6.9 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	---	4 %