

kayak hbc

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3 kg (64.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.5%)	85 %	4
Cukier	laktoza	0.2 kg (4.3%)	90 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hbc 682	2 g	60 min	18 %
Whirlpool	hbc 682	10 g	15 min	18 %
Whirlpool	hbc 630	10 g	15 min	14 %
Whirlpool	hbc 638	10 g	15 min	14 %
Na zimno	hbc 630	40 g	3 dni	14 %
Na zimno	hbc 638	40 g	3 dni	14 %
Na zimno	hbc 682	38 g	3 dni	18 %