

NA Hop Water

- Gęstość **0.8 BLG**
- ABV **0.3 %**
- IBU **51**
- SRM **0.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.028 kg (100%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11 %
Whirlpool	lunga	3 g	30 min	11 %
Na zimno	lunga	2 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z limonki	160 g	Fermentacja cicha	7 dni