

# One punch man

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **26**
- SRM **10.5**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	2.7 kg (84.4%)	81 %	26
Cukier	Cukier	0.5 kg (15.6%)	100 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	15 min	9.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	14.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BELGIAN TRIPEL M31 Mangrove Jack's	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- 12.10.2018 - Start drożdży
- 17.10.2018 - Dodane 500g Cukru białego
- 17 paź 2018, 07:58