

polish iunga single hop

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **129**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (50%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	15 min	11 %
Whirlpool	lunga	50 g	30 min	11 %
Na zimno	lunga	50 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis