

# Single Hop Lubelski

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **8.1**
- Styl **Scottish Export 80/-**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (60.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.4%)	81 %	6
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	1 kg (17.4%)	100 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	5 dni	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis