

# Tomahawk

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **78**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (92.6%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6
Ziarno	Cara munich 1	0.3 kg (5.6%)	--- %	90

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	15 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safe ale t 58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish moss	5 g	Gotowanie	15 min