

Tomahawk

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Strzegom	4 kg (72.7%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	słód pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	40 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10 %