

# Tomahawk Minstrel Hood

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **106**
- SRM **35.9**
- Styl **American Amber Ale**

## 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**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	barley ekstrakt jęczmieniowy 3	4 kg (100%)	--- %	188

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	minstrel	20 g	20 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	minstrel	10 g	5 min	4.9 %
Na zimno	Mount Hood	30 g	7 dni	5.5 %

## Notatki

- Za krótko wygotowałem ekstrakt  
23 mar 2018, 17:32