

Warka #6 single HOP Cashmere

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **11**
- 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 **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cashmere	20 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	cashmere	20 g	20 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	cashmere	10 g	10 min	8.8 %
Whirlpool	cashmere	30 g	0 min	8.8 %
Na zimno	cashmere	150 g	4 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP067 Coastal Haze Ale Blend Yeast PurePitch™	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs