

Warrior Queen Single Hop

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Pilsner	3.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.1 kg (22.4%)	82 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior Queen 100g - UK Chmiel granulat	100 g	10 min	6.3 %
Whirlpool	Warrior Queen 100g - UK Chmiel granulat	60 g	10 min	6.3 %
Na zimno	Warrior Queen 100g - UK Chmiel granulat	40 g	2 dni	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	fermentis