

## Wybuchowa Szyszka 2

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	25 g	60 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	25 g	15 min	16.8 %