

#75 HOP ROCKER

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.7 kg (85.5%)	79 %	6
Ziarno	Caramel	0.4 kg (7.3%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (7.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	12.5 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	12.5 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	Motueka	12.5 g	5 min	7 %
Gotowanie	Chinook	25 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---