

Archimedes' Single Hop Eureka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (76.9%)	81 %	6
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (15.4%)	78 %	8
Ziarno	Bestmalz Red X	0.5 kg (7.7%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	15 g	10 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	50 g	5 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	100 g	0 min	18 %
Na zimno	Eureka	50 g	3 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Suche	14 g	---