

CyberHop

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **81**
- SRM **29.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (26%)	81 %	4
Ziarno	Pale ale	1 kg (26%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (9.1%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (26%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (13%)	80 %	24

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Idaho (USA)	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho (USA)	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	10 min	14.8 %
Whirlpool	Citra	45 g	0 min	12 %
Whirlpool	Sabro	30 g	0 min	14.8 %
Whirlpool	Idaho (USA)	20 g	0 min	12 %