

Double Hopfest mod

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **48.5**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.08 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.08 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	1.5 kg	74.84 %	13
Ziarno	Pilsner (Weyermann)	1.5 kg	82.23 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	10 dni	9.2 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	12 %
Na zimno	Chinook	25 g	0 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum (Calcium Sulfate)	1 g	Zacieranie	60 min