

Eureka Single Hop

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	15 g	15 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	10 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	30 g	5 min	18 %
Na zimno	Eureka!	30 g	5 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---