

## Hop hammer

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 7 kg (83.3%)  | 80 %       | 4   |
| Cukier | Cukier              | 0.7 kg (8.3%) | 100 %      | 1   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.7 kg (8.3%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Chinook | 10 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Warrior | 40 g  | 10 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Chinook | 40 g  | 10 min | 13 %       |