

Hop Hevy Star Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (63.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Chit Malt	0.75 kg (11.9%)	50 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (4.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.9%)	70 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.9%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	25 g	40 min	12 %
Gotowanie	Wakatu	50 g	20 min	4.9 %
Gotowanie	Motueka	50 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	25 g	0 min	12 %