

HOPFEST NZ

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.55 kg (96.6%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.09 kg (3.4%)	74 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (Alpharoma)	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	0 dni	15.5 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	0 dni	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	11 g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	2.51 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	1.04 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	0.12 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	6.16 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	2.56 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Sól	0.29 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc Tablet	1000 g	Gotowanie	10 min