

Hoppy Hill

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **4.8**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2 kg (26.7%)	70 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (66.7%)	70 %	2
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (6.7%)	70 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Pekko	25 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Pekko	25 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile