

hoppy saison

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.4 kg (41.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.3 kg (38.2%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.2 kg (5.9%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Vienna Malt	0.2 kg (5.9%)	77.5 %	7
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.1 kg (2.9%)	77 %	20
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.9%)	58.7 %	6
Cukier	glukoza	0.1 kg (2.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	50 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	50 min	12 %
Whirlpool	El Dorado	10 g	50 min	15 %
Whirlpool	WAI-ITI	10 g	50 min	4.1 %

Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	El Dorado	10 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %
Na zimno	WAI-ITI	10 g	3 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	orange peel	15 g	Gotowanie	15 min