

new hope

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.15 kg (2.3%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	60 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis