

# NTEIDorado Hopzoil APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1155 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1328.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **810 L**
- Całkowita objętość zacieru **1080 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **810 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **788.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1328.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	250 kg (92.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	10 kg (3.7%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	10 kg (3.7%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	250 g	60 min	17 %
Gotowanie	Summit	250 g	30 min	17 %
Gotowanie	Summit	1000 g	10 min	17 %
Na zimno	Hopzoil Fruit Bomb	50 g	2 dni	1 %
Na zimno	Mosaic	3000 g	10 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis