

PAPA HH

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński optima	4 kg (82.8%)	82.6 %	4
Ziarno	monachijski Typ I Viking Malt	0.83 kg (17.2%)	78 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	15 g	90 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	20 min	8.6 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	7 min	8.6 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	7 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	35 g	0 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	35 g	0 min	8.6 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	4 dni	5.5 %
Na zimno	Chinook PL	25 g	4 dni	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Hothead	Ale	Gęstwa	100 ml	gestwa po 33
---------	-----	--------	--------	--------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min