

Single Hop Eureka #01 29-10-2022

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.71 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.35 kg (66.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	18 g	15 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	10 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	37 g	5 min	18 %
Na zimno	Eureka!	20 g	3 dni	18 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale Us 05 Fermentis	Ale	Suche	15 g	Fermentum Mobile