

Single Hop T-90 PolishHops #1 12-03-2021

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4.5 kg (66.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	0.8 kg (11.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	t-90 (experimental PolishHops)	15 g	45 min	8 %
Gotowanie	t-90 (experimental PolishHops)	15 g	30 min	8 %
Gotowanie	t-90 (experimental PolishHops)	15 g	15 min	8 %
Na zimno	t-90 (experimental PolishHops)	55 g	3 dni	8 %

Drożdże

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

US-5	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
------	-----	--------	--------	------------------