

Triple Hop II

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **67**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.4 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Idaho 7	10 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Chinook	25 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Ekuanot	25 g	15 min	14 %
Gotowanie	Idaho 7	25 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Chinook	25 g	0 min	12.5 %
Gotowanie	Ekuanot	25 g	0 min	14 %
Gotowanie	Idaho 7	25 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	4 dni	14 %
Na zimno	Idaho 7	30 g	4 dni	13.6 %

Drożdże

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

Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------