

## Vic Secret Single Hop

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 2.4 kg (100%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vic Secret | 5 g   | 40 min | 16.3 %     |
| Gotowanie | Vic Secret | 5 g   | 15 min | 16.3 %     |
| Gotowanie | Vic Secret | 5 g   | 5 min  | 16.3 %     |
| Na zimno  | Vic Secret | 5 g   | 5 dni  | 16.3 %     |

### Drożdze

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| US West Coast | Ale | Suche | 5 g   | ---          |