

#22 MiniMax Hopzoil AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (27.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Idaho 7	20 g	15 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	3 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	40 g	3 min	12.7 %
Na zimno	Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb (1mililitr)	1 g	0 dni	1 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	9 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	1.6 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	90 g	Butelkowanie	---
Inne	Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb (1mililitr)	1 g	Butelkowanie	---