

## #50 Hoppy

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **58**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (48%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (4%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	70 min	11 %
Gotowanie	Citra	40 g	10 min	12 %
Gotowanie	Equinox	55 g	1 min	13.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	65 g	0 min	11 %

### Notatki

- 70 min = 30 lunga  
10 min = 20 citra + 20 simcoe  
1 min = 20 Equinox + 25 Mosaic  
70°C hop stand = 10 citra, 15 simcoe, 20 Nelson

Na zimno

1. 20 Nelson + 20 Equinox
2. 20 Azacca + 20 El Dorado

19 wrz 2020, 17:44