

#54 Single Hop El Dorado

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **63**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.1%)	75 %	30
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (3.3%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	15 min	14 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	5 min	14 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	0 min	14 %
Na zimno	El Dorado	90 g	4 dni	14 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól Epsom	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	witamina C	4 g	Butelkowanie	---