

## #6\_20\_hopitUSA\_take1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **60**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (85.5%)	80 %	8
Ziarno	Carahell	0.85 kg (14.5%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	12.1 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	9.4 %
Whirlpool	Centennial	25 g	10 min	9.4 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	10 min	12.1 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Simcoe	35 g	4 dni	12.1 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.5 g	Gotowanie	10 min