

## 6. Eureka Single Hop

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.35 kg (87%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	4 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	18 g	15 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	20 g	10 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	38 g	5 min	18 %
Whirlpool	Kohatu	25 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Kohatu	25 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	Eureka	37 g	5 dni	18 %

### Drożdże

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

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------