

#75 HOP ROCKER

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **Premium American Lager**

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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.7 kg (85.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Caramel | 0.4 kg (7.3%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (7.3%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 12.5 g | 60 min | 6.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 12.5 g | 60 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 5 min | 6.5 % |
| Gotowanie | Motueka | 12.5 g | 5 min | 7 % |
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 5 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|------------|-----|--------------|--------|
| Klarowanie | whirfloc | 1 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | Witamina C | 4 g | Butelkowanie | --- |