

## #8\_20\_hopitUSA\_take2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **68**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (42.7%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (42.7%)	80 %	8
Ziarno	Caramel Pils	0.85 kg (14.5%)	75 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10.3 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	10 min	10.3 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

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