

#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 |