

#B020 Hopp atack IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32.8%)	81 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (8.2%)	80 %	39
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.8%)	60 %	3
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (8.2%)	63 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Marynka	30 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Marynka	20 g	3 min	6.7 %
Whirlpool	Cascade	10 g	1 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	1 min	9.5 %