

#B020 Hopp attack 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 % |