

be hoopy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **7.9**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (55.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (22.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 1 kg (11.1%) | 74 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 1 kg (11.1%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 18 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 12 g | 60 min | 6.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Waimea | 50 g | 10 min | 17 % |
| Na zimno | Chinook | 25 g | 5 dni | 13 % |
| Whirlpool | Waimea | 50 g | 10 min | 17 % |
| Na zimno | Cascade | 25 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------|-------|--------|---------|-----------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 1200 ml | Fermentis |
|------------------|-------|--------|---------|-----------|