

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**
- Wyladuj 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
------------------	-------	--------	---------	-----------