

Dromader Single Hop

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	3 kg (48%)	80.5 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (8%)	70 %	49
Ziarno	Caramel Hell Bestmalz	0.5 kg (8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.25 kg (20%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HBC 472 - USA	20 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	HBC 472 - USA	30 g	30 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472 - USA	20 g	10 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472 - USA	10 g	5 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's