

# El Dorado HOPZOIL American IPA #1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **69**
- SRM **6.2**
- 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 **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (7.1%)	100 %	30
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (28.6%)	82 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	35 min	12.9 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	5.8 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	30 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	1 min	8.4 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Ahtanum	40 g	2 dni	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Suszona skórka cytryny	25 g	Gotowanie	15 min

Inne	EL DORADO - HOPZOIL MAJIK	1.5 g	Fermentacja cicha	2 dni
------	------------------------------	-------	-------------------	-------