

Enigma Hop

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 7 kg (92.1%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | wiedeński | 0.5 kg (6.6%) | --- % | 8 |
| Ziarno | crystal II | 0.1 kg (1.3%) | --- % | 210 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 35 g | 60 min | 16.5 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 15 g | 15 min | 16.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 10 g | 0 min | 16.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 30 g | 0 min | 15 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 30 g | 6 dni | 15 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 25 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |