

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