

German Hop

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **57**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (40%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (20%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich Dark	1 kg (20%)	80 %	28
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (6%)	72 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4%)	80 %	30
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.15 kg (3%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	10 g	60 min	22.3 %
Gotowanie	Tradition	10 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Comet	10 g	10 min	8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	6.4 %
Gotowanie	Huell Melon	10 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	10 min	9.3 %

Gotowanie	Callista	10 g	10 min	3.7 %
Gotowanie	Ariana	10 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade DE	10 g	10 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis