

# HEY HOOP

- Gęstość **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **8**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **41.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	strzegom pilzneński	5 kg (55.6%)	80 %	4.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (11.1%)	70 %	70
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (11.1%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	40 g	10 min	10 %
Whirlpool	Sybilla	60 g	5 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	20 g	5 dni	3.5 %
Na zimno	Marynka	20 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------