

# Hobgoblin Clone (Orfy's)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **24.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (85.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	goldings	15 g	60 min	5 %
Brzezka przednia	fuggle	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	styrian goldings	20 g	30 min	5 %
Gotowanie	fuggle	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	fuggles	15 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	goldings	15 g	0 min	5 %

## Drożdże

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

nottingham	Ale	Suche	11 g	---
------------	-----	-------	------	-----

### Notatki

- Oryginalnie na 23l warkę, przy założeniu 80% wydajności.  
6 wrz 2016, 16:32