

# Hokkaido

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **12.9**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (62.5%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (31.3%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (6.3%)	68 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	20 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	15 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jacks M76 Bavarian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jacks

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	3 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Mech irlandzki uwodnic w 100 ml ciepłej wody.  
*11 mar 2017, 15:25*