

# Hoolipup

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **70**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Cascade	15 g	30 min	6 %
Whirlpool	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	10 dni	6 %
Na zimno	Centennial	20 g	10 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	10 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	33 g	Fermentis

## Notatki

- BIAB  
*14 lut 2022, 11:26*