

## Hop Fiction Clone (Brewdog)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Strzegom)	2 kg (100%)	90 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5.6 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	16.9 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Chinook	11.3 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	16.9 g	5 min	11.5 %
Na zimno	Amarillo	33.1 g	6 dni	8.8 %
Na zimno	Chinook	33.1 g	6 dni	12.8 %
Na zimno	Mosaic	33.1 g	6 dni	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.75 g	---