

## Hop hammer

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (83.3%)	80 %	4
Cukier	Cukier	0.7 kg (8.3%)	100 %	1
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (8.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Warrior	40 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	40 g	10 min	13 %