

# HOP HEAD AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **69**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 72C**
- Wyladuj używając **27.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (60%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	2 kg (20%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (10%)	81 %	53

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	70 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	25 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	14 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis