

Hop Head IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.68 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.17 kg (5.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	3 g	30 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	3 g	25 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	3 g	20 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	3 g	15 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	15 min	13.2 %

Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	3 g	10 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	3 g	5 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	5 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	17.5 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	17.5 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	5.5 g	Mangrove Jack's