

# Hop Hop

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (43.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10.9%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (8.7%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	30 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	10 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	12 min

### Notatki

- Gęstość końcową ok 3  
17 lip 2016, 15:26