

HOP RUNNER

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **38**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.68 kg (73.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.57 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Dekstrynowy	0.5 kg (5.5%)	79 %	12
Cukier	Glukoza	0.38 kg (4.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	35 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	15 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	25 min	7.3 %
Na zimno	Citra	125 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	62.5 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	14.38 g	---
-------	-----	-------	---------	-----