

HOP RUNNER

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **42**
- SRM **5.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (54.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg (17.1%)	79 %	10
Ziarno	Dekstrynowy	0.25 kg (3.4%)	79 %	12
Cukier	Glukoza	0.3 kg (4.1%)	100 %	0
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (20.5%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %
Whirlpool	Cascade	25 g	25 min	6 %
Whirlpool	Citra	25 g	25 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---