

# HOP the fuck is that

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **American 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (86.2%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %

Na zimno	Citra	10 g	6 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	6 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	1 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	1 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis