

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**
- Wyszładzaj 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 |