

# Hopcat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **8.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.3 kg (7.5%)	50 %	45
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.2 kg (5%)	30 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	55 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	20 min	5.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

## Notatki

- Próba zrobienia mocno chmielowego piwa, aczkolwiek chyba przesadziłem.

Nie robiłem tym razem pomiaru BLG, po prostu zapomniałem.  
5 lut 2016, 12:48