

Hopfest vol.5

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **77 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **84.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **50.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **84.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (73%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.5 kg (3.6%)	75 %	60
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (7.3%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	1.2 kg (8.8%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	30 min	13.4 %
Gotowanie	Chinook	60 g	20 min	7.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Oktawia	50 g	2 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	44 g	Fermentis