

# Hopgate

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **58**
- SRM **4.5**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Słód zakwaszający	0.25 kg (4%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Talus	20 g	30 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lotus	50 g	6 min	15.2 %
Na zimno	Talus	50 g	1 dni	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	30 g	6 min	7.9 %
Na zimno	Mosaic	50 g	1 dni	10 %
Na zimno	Azacca	50 g	1 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- ekstrakt: 13,5  
vol.: około 5%  
butelkowanie: 31.12.22  
13 sty 2023, 22:06