

HopHands

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.85 kg (81.9%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.85 kg (18.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	14 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	14 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	14 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	21 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	21 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	21 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	57 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	57 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	57 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	---------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	15 min
Inne	Yeast Nutrient	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- zamień mosaic na simcoe
7 wrz 2017, 19:09