

HOPHOP Pszenica

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **21**
- SRM **5.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (25%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 1 kg (25%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 60 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Fermentis |