

HopHop Simcoe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55.1**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.04 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.04 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (Weyermann)	2.2 kg	82.23 %	7
Ziarno	Pale Ale	0.5 kg	74.84 %	13
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg	84 %	15
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	12.1 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Lactic Acid	2.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	2.1 g		60 min