

# Hopi pils

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **92**
- SRM **5.1**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.9 kg (60%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	1.6 kg (24.6%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	30 g	20 min	7 %
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Motueka	20 g	0 min	7 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's