

Hopkings

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **69**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (80.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.2 kg (3.2%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Apollo | 25 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 20 g | 30 min | 5 % |
| Gotowanie | Equinox | 25 g | 30 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sterling | 30 g | 1 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum | 20 g | 1 min | 5 % |
| Na zimno | Barbe Rouge | 40 g | 5 dni | 6.6 % |
| Na zimno | Equinox | 75 g | 5 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | sórka z limonki | 50 g | Fermentacja cicha | 5 dni |