

# 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