

# Hoppin' Madness Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (72.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (24.1%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (3.6%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	28 g	60 min	11.6 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	20 g	60 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	60 min	12 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	20 g	60 min	4.8 %
Na zimno	Chinook	20 g	4 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	30 g	4 dni	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	70 min

Czynnik do wody	Chlorek	3 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 50%	6 g	Zacieranie	70 min