

Hoppines is an IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **45**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **32.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	14.45 kg (92.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.85 kg (5.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.141 kg (0.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.155 kg (1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	70 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	lunga	70 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	70 g	5 min	4 %
Whirlpool	Sybilla	70 g	0 min	6 %
Na zimno	Puławski	70 g	14 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis