

hoppy ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.3 kg (10%)	81 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (3.3%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	24 g	45 min	7 %
Gotowanie	Kazbek	10 g	10 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Whirlpool	Kazbek	10 g	15 min	6.5 %
Whirlpool	Tomyski	13 g	15 min	3.5 %
Na zimno	citra i centennial	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Kazbek	25 g	3 dni	7 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k97	Ale	Suche	11 g	fermentis