

Hoppy Honey v2

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **5.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (62.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (25%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (12.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	50 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	WAI-ITI	100 g	10 min	4.1 %
Na zimno	Rakau	50 g	100 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Miod rzepakowy	1000 g	Fermentacja burzliwa	---
-----------------	----------------	--------	----------------------	-----