

Hoppy Hydra

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.25 kg (97.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.17 kg (2.6%)	82 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	14 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	25 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	12 g	25 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	22 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	8 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12.4 %
Na zimno	Citra	60 g	7 dni	12.4 %

Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	8.8 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	2 g	Zacieranie	75 min