

# Hoppy Lager

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **3.5**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3150 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3795 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2085 L**
- Całkowita objętość zacieru **2780 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2085 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2405 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3795 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	545 kg (78.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	150 kg (21.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	3000 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	2250 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	2250 g	10 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	2250 g	10 min	3.5 %
Whirlpool	Marynka	2250 g	10 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	2250 g	10 min	4 %
Whirlpool	Sybilla	2250 g	10 min	3.5 %
Na zimno	Citra	15000 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	3000 g	fermentis