

Hoppy Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.57 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.48 kg (11.1%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.28 kg (6.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	12 g	50 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 527	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 527	20 g	5 min	13 %
Whirlpool	ADHA 527	37 g	0 min	13 %
Na zimno	Fantasia	95 g	5 dni	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	10 min