

Hoppy Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (88.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.475 kg (7.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.245 kg (3.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	55 g	1 min	15 %