

# Hoppy PILS

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzner Maltuerop	6 kg (92.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	--- %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rubin	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Rubin	30 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Rubin	50 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Rubin	50 g	1 min	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	205 ml	Fermentis