

Hoppy Queen

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **147**
- SRM **5.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.6 kg (86.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (6.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (6.7%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 75 min | 12 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 10 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 25 g | 0 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nugget | 25 g | 0 min | 13 % |

Drożdże

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