

# 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 brzeczki **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