

hoppy saison

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 1.4 kg (41.2%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1.3 kg (38.2%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.2 kg (5.9%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Briess - Vienna Malt | 0.2 kg (5.9%) | 77.5 % | 7 |
| Ziarno | Briess - Munich Malt 10L | 0.1 kg (2.9%) | 77 % | 20 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.1 kg (2.9%) | 58.7 % | 6 |
| Cukier | glukoza | 0.1 kg (2.9%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | El Dorado | 10 g | 10 min | 15 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 50 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 50 min | 12 % |
| Whirlpool | El Dorado | 10 g | 50 min | 15 % |
| Whirlpool | WAI-ITI | 10 g | 50 min | 4.1 % |

| | | | | |
|----------|-----------|------|-------|-------|
| Na zimno | Citra | 10 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | El Dorado | 10 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Mosaic | 10 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | WAI-ITI | 10 g | 3 dni | 4.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | orange peel | 15 g | Gotowanie | 15 min |