

Hoppy Session IPA "Zupa chmielowa"

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **69**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.25 kg (4.6%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	0.25 kg (4.6%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %

Whirlpool	Książęcy	50 g	10 min	7 %
-----------	----------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis