

# Hoppy Sour NZ

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **39**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (85.4%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.525 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (3.6%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.6%)	81 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	70 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	100 g	1 min	13 %
Na zimno	Waimea	100 g	2 dni	17 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Zakwaszone Sanprobi IBS 20 kapsulek dwa dni ok 40 godzin w temperaturze powyżej 30°C, do 3,7 pH  
Zacier zbity kwasem fosforowym do 4,5 pH  
5g gipsu  
4 ml chlorku wapnia  
Brzeczka schłodzona do 70°C i 20 min hop stand ale chmiele dodane na ostatnią minutę gotowania  
*18 wrz 2020, 21:19*