

Hopsin na Kempie

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **14.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **74 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **74C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.55 kg (53.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (29.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10.5%)	75 %	150
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (6.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	59 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %
Na zimno	Lomik	35 g	10 dni	3.8 %
Na zimno	Lomik	25 g	5 dni	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar