

# HOPxperiment no. 1 New Zealand

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kohatu	10 g	5 min	6.6 %
Whirlpool	Kohatu	25 g	20 min	6.6 %
Na zimno	Kohatu	65 g	1 dni	6.6 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	1.5 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Zacieranie w zakresie temp. 65-68 stopni.  
Receptura jest na 10l piwa oczywiście jeżeli ktoś ma ochotę zrobić 20l to nie ma problemu tylko w takim wypadku należy dać 200g chmielu. Generalnie chmienie 10g/l.  
10% chmielu na 5 minut  
25% chmielu na whirlpool 20 minut zaczynając od ok. 80 stopni.  
65% chmielu na cichą - max 2 doby w temperaturze 12-15 stopni.  
Ewentualny cold crash wliczony w czas cichej fermentacji.

Należy pilnować aby najbardziej burzliwą fermentację przeprowadzać w temperaturze niższej niż 18 stopni. Po skończonej fermentacji należy zrobić przerwę diacetylową przez ok. dobę lub więcej. Nie przeginamy też w drugą stronę czyli nie fermentujemy w zbyt niskiej temperaturze (np. 13 stopni).

Dodanie pożywki jest opcjonalne.

Brzezki trzeba solidnie napowietrzyć.

Suchary koniecznie uwodnić przed zadaniem. Dopuszczalne jest użycie Wyeast 1056 lub WLP 001.

Ze względu na sód pilzneński zaleca się gotować bez przykrywk. Również preferowane jest chłodzenie

chłodnicą a nie "przez noc" :)  
21 wrz 2020, 09:07