

# Hudson

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (63.2%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (10.5%)	74 %	79
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.5%)	80 %	16
Ziarno	Victory Malt	0.25 kg (5.3%)	73 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	8.2 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	8.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis