

Król Chmielarz I

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **48**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.838 kg (47%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.566 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.018 kg (12.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.783 kg (9.6%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.783 kg (9.6%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.175 kg (2.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Amora Preta	40 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	30 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	5 min	8.4 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	40 g	0 min	8.4 %
Dodane po ochłodzeniu do 80°C na 45 min				

Na zimno	Strata	25 g	3 dni	14 %
Na zimno	Talus	35 g	5 dni	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	500 ml	Lallemand
Cała gęstwa pozostawiona w fermentorze z session apa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka curacao	14 g	Gotowanie	5 min