

# NO TO HOP

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - stód Pale Ale	3 kg (68.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - stód Barke pilzneński	1 kg (22.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Carahell	0.4 kg (9.1%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	25 g	5 min	7.5 %
Na zimno	Huell Melon	40 g	5 dni	7.5 %

## Drożdże

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