

# Singel Hoop

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

## Kroki

- Temp **58 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.5 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **29.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	10 kg (90.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (5.5%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.2 kg (1.8%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (1.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	25 g	---
-------	-----	-------	------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips	8 g	Zacieranie	60 min