

## single hop Eureka

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.35 kg (82.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (5.7%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	17 g	15 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	10 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	25 g	5 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	50 g	0 min	18 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	23 g	---