

# Single Hop Hall Blanc

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (83.3%)	82 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (10.4%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	75 g	15 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	25 g	0 min	7.4 %
Na zimno	Hallertau Blanc	200 g	3 dni	7.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- 2 tyg burzliwej, maks 2 tyg. cichej, temperatura miejmy nadzieje jak najmniejsza.

Zaczynamy warzenie bez acid malt z 12 litrów wody  
40 minut w 72C  
dolewam 3 litry wody i dodaje acid malt  
30 minut w 62  
10 minut w 78  
20 kwi 2020, 21:37