

Single Hop v 2.0

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód pilzneński Premium 2-5 EBC Weyermann | 4 kg (68.6%) | 81 % | 2.5 |
| Ziarno | Słód Carabelge 30-35 EBC Weyermann | 0.33 kg (5.7%) | 74 % | 32.5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny jasny 3-5 EBC Weyermann | 0.5 kg (8.6%) | 82 % | 3.5 |
| Ziarno | Słód pale ale 5,5-7,5 EBC Weyermann | 1 kg (17.2%) | 85 % | 6.5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 15 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 40 g | 0 min | 13.5 % |

| | | | | |
|----------|-------|------|-------|--------|
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 13.5 % |
|----------|-------|------|-------|--------|

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzk | 5 g | Gotowanie | 15 min |