

## Sr. Hop Mister kot

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **6.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (95.2%)	85 %	7
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.25 kg (4.8%)	74 %	140

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade ECO Lupulina	30 g	60 min	5.62 %
Gotowanie	Cascade ECO Lupulina	20 g	20 min	5.62 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade ECO Lupulina	25 g	5 min	5.62 %
Na zimno	Cascade ECO Lupulina	25 g	3 dni	5.62 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	orange peel	100 g	Gotowanie	20 min
-----------	-------------	-------	-----------	--------