

Vic secret single hop

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.2 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (95.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.05 kg (4.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	2 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	3 g	15 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	0 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	0 g	5 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis