

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**
- Wyszadzaj 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 |