

## Vic secret single hop

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **47**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (96.8%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	25 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	15 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	15 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	5 dni	16.3 %

### Drożdże

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