

hazy session ipa

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **19 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **23.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **61 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 3.6 kg (70.6%) | 80 % | 4 |
| Grain | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (19.6%) | 82 % | 5 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.8%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|--|----------|--------|----------|------------|
| Boil | Mosaic | 15 g | 30 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 7.5 g | 15 min | 10 % |
| wrzucamy po zakończeniu gotowania na 15-20 minut mieszając co jakiś czas powinno schłodzić się ze 100 do 80 stopni | | | | |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |
| wrzucamy po zakończeniu gotowania na 15-20 minut mieszając co jakiś czas powinno schłodzić się ze 100 do 80 stopni | | | | |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 15 min | 12 % |
| wrzucamy po zakończeniu gotowania na 15-20 minut mieszając co jakiś czas powinno schłodzić się ze 100 do 80 stopni | | | | |
| Whirlpool | Mosaic | 7.5 g | 15 min | 10 % |
| wrzucamy przy 80 stopniach i mieszamy przez 15-20 minut, potem schładzmy do 20 stopni | | | | |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 15 min | 12 % |
| wrzucamy przy 80 stopniach i mieszamy przez 15-20 minut, potem schładzmy do 20 stopni | | | | |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 15 min | 9.5 % |
| wrzucamy przy 80 stopniach i mieszamy przez 15-20 minut, potem schładzmy do 20 stopni | | | | |
| Dry Hop | Mosaic | 45 g | 7 day(s) | 10 % |
| W czasie fermentacji burzliwej po około 3-4 dniach od ruszenia fermentacji | | | | |
| Dry Hop | Citra | 45 g | 7 day(s) | 12 % |
| W czasie fermentacji burzliwej po około 3-4 dniach od ruszenia fermentacji | | | | |

| | | | | |
|---|--------|------|----------|------|
| Dry Hop | Mosaic | 45 g | 4 day(s) | 10 % |
| Nie zlewam na cichą tylko na 3 dni przed rozlewem dodajemy chmiel do fermentora | | | | |
| Dry Hop | Citra | 45 g | 4 day(s) | 12 % |
| Nie zlewam na cichą tylko na 3 dni przed rozlewem dodajemy chmiel do fermentora | | | | |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Notes

- Zacieranie inspirowane:
<http://blog.homebrewing.pl/new-england-ipavermont-ipa/>
 Próbuujemy uzyskać efekt podobny jak w Hazy Disco Classic.

Zacieranie:

Wrzucamy słady do wody o temperaturze 70°C ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Filtracja:

Wysładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzeczki.

Gotowanie:

Brzeczke gotuj 60 minut. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

Rozlew:

Refermentujemy do poziomu 2.3-2.4 (120-130g glukozy dodanej przed butelkowaniem do 20l piwa)

Degustacja po 2 tygodniach refermentacji w butelkach.

May 7, 2020, 2:10 AM