

#206 Hazy PL IPA Pinta

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Premium Pilsner	4.8 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (12.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	50 g	10 min	10 %
Gotowanie	rody hodowlane	50 g	5 min	9.3 %
Gotowanie	Książęcy	50 g	5 min	8.3 %
Na zimno	Zula	100 g	5 dni	10.6 %
Na zimno	rody hodowlane	100 g	5 dni	9.3 %
Na zimno	Książęcy	100 g	5 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Notatki

- brzeczka sie przypaliła przez awarię kociołka - cały zacier poszedł w kanał :(
12 sty 2025, 08:24