

#38 Hazy IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (28.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25.6%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	80 %	36
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (20.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	15 g	5 min	9.9 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	15 g	5 min	11 %
Na zimno	Galaxy	15 g	1 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	15 g	1 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis
-------	-----	-------	-----	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól Epson	4.1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	6 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- woda Saguaro 1,5l Lidl
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=GV8XDWT>
18 paź 2024, 00:32