

#58 NZ Hazy Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (5%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (10%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	30 g	5 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11 %
Whirlpool	Pacific Jade	20 g	0 min	13 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Pacific Jade	50 g	4 dni	13 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Whirlpool - tutaj ukryte jest chmielenie w w drugim dniu aktywnej fermentacji burzliwej.
4 lis 2020, 22:07