

GUAVA & RED ORANGE HAZY IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (39.7%)	81 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (31.7%)	61 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki ryżowe	0.8 kg (12.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	100 g	10 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	1 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	65 min
Klarowanie	Whirlflock	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- W 3 dniu burzliwej dodane 2 kg pupły guavy i 1 kg pulpy czerwonej pomarańczy.
2 lis 2020, 20:18