

HAZY crazy

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (61.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (19%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (9.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	100 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

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

Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand
------------------------------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól kuchenna	1 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- inspiracja: <https://www.youtube.com/watch?v=oGvLBcTCzcY>
przepis ułożony na 30l do uwarzenia 20l do rozcieńczenia
22 maj 2024, 13:05