

Hazy Daze NEIPA Nelson Galaxy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2 kg (48.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (24.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (14.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (9.8%)	60 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (2.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	35 g	15 min	17 %
Na zimno	Galaxy	65 g	3 dni	17 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	3 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hazy daze	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana:
zacieranie 14.5L

chlerek wapnia 3gr
gips 1.5 gr

Wysładzanie 6L
chlerek wapnia 4gr
gips 2 gr

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

9 mar 2022, 20:52