

Hazy IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **58**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (62.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.4%)	83 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	60 %	3
Dodatek	Łuska ryżowa	0.25 kg (3.1%)	1 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	12.8 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	30 min	6.9 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	4 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	1 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Siarczan wapnia 2hydrat	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Siarczan magnezu 7hydrat	4 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Chlorek sodu	4 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 2hydrat	11 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Whirlfloc - 1 tabletka	2.5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Pożywka do drożdży	5 g	Gotowanie	0 min
Inne	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	4 dni
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Drożdże uwadniane 1 dzień z dodatkiem 50-100g ekstraktu słodowego w 1l wody pod mieszadłem magnetycznym z dodatkiem 1-2g pożywki do drożdży.

5 ml kwasu mlekowego dodano do wody do zacierania
1 ml kwasu mlekowego dodano do wody do wysładzania

Skład wody po dodatkach
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO3-
Actual 137.3 13.3 48.0 223.2 133.5 1.321

Ph zacieru 5.42

Nie zapomnieć napowietrzyć brzeczki!!!

Fermentacja pod ciśnieniem 1.8-2 bar w temperaturze ~20 stopni
23 lut 2025, 10:34