

Hazy IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.7 kg (69.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.1 kg (16.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	0 min	13.6 %
Hop stand (78 stopni).				
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11.1 %
Hop stand (78 stopni).				
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12.9 %
Hop stand (78 stopni).				
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11.1 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	13.6 %

Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12.9 %
----------	-------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze Ale	Ale	Płynne	110 ml	White Labs
Starter 1.5 l z gęstwy zebranej 23.03.2020.				

Notatki

- Goryczka za wysoka jak na styl. Chmielenie na zimno ją podbiło. Następnym razem chmielić mniej na goryczkę.
19 cze 2020, 15:25