

HAZY IPA#6

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (60.2%)	81 %	26
Ziarno	Słód diastatyczny jęczmienny	1 kg (17.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.8%)	60 %	4
Cukier	Maltodekstryna	0.25 kg (4.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	5 g	15 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	45 g	2 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	45 g	2 min	12.7 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Notatki

- Warka na cichą podzielona na pół, w jednym fermentorze chmielone Simcoe a w drugim Sabro
25 kwi 2025, 15:02