

Hazy Ipa v2 (klasyka)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- <https://homebeer.pl/pl/p/Slod-pilzenski-zero-Viking-Malt-Strzegom-/1134>
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-pale-ale-Viking-Malt-Strzegom/268>
<https://homebeer.pl/pl/p/Platki-pszenne-nieslodowane-pszeniczne-waga-0%2C5kg/982>
<https://homebeer.pl/pl/p/Platki-owsiane-waga-0%2C4kg/258>
<https://homebeer.pl/pl/p/Platki-jeczmienne-waga-0%2C4kg/257>

<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-El-Dorado-USA-granulat/1502>
<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Citra-USA-granulat/288>
<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Mosaic-USA-granulat/1010>

<https://homebeer.pl/pl/p/Trawa-cytrynowa-30g/1200>

<https://homebeer.pl/pl/p/Drozdze-do-piwa-domowego-Fermentis-Safbrew-S-33/823>

El dorado > Simcoe
13 cze 2020, 21:25