

Hazy IPA ZO

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **10**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (82.4%)	80 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (11.8%)	83 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Iunga Polish Hops	5 g	75 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	25 g	0 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	25 g	0 min	2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sultana	25 g	0 min	13.9 %
Na zimno	Waimea	25 g	3 dni	14.3 %
Na zimno	Sultana	25 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	WAI-ITI	25 g	3 dni	2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Notatki

- Własnoręcznie prażona przenica
23 lis 2019, 15:01