

Hazy NEPA/ Hoppy Sour

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	4.6 kg (79.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	68 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (6.9%)	68 %	2
Ziarno	pale cookie	0.4 kg (6.9%)	80 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	100 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	25 ml	FM

Notatki

- 10 blg przed gotowaniem
5 paź 2020, 12:42