

IPA #25 HAZY

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **52**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **455 L**
- Całkowita objętość zacieru **585 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	65 kg (47.8%)	80.5 %	2.75
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	25 kg (18.4%)	82 %	4
Ziarno	Żytni Weyermann	25 kg (18.4%)	81 %	7
Ziarno	Płatki pszenne	15 kg (11%)	60 %	4
Cukier	Maltodekstryna	6 kg (4.4%)	100 %	0.1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus	2000 g	10 min	10 %
Whirlpool	Talus hopstand 80°C	2500 g	15 min	10 %
Na zimno	Talus początek fermentacji	2000 g	20 dni	10 %
Na zimno	Talus 3 dzień	2000 g	17 dni	10 %
Na zimno	Talus 5 dzień	2000 g	15 dni	10 %
Na zimno	Talus po ferm	5000 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4000 Vermont Ale	Ale	Płynne	4000 ml	White Labs

Notatki

- Zgłoszenie 14,3°P
Dodatek hop haze i askorbinianu sodu po fermentacji.
Przedmuch whirlpoola przed wybijaniem i podawanie CO2 gruszką przy chmieleniu na zimno.
Ostatnia porcja na zimno trzymana w temp. pokojowej po dostawie.

W razie braku Talusa jedziemy z HBC 638
^

Tak też było, poszło pól na pól HCB 630 i HBC 638
20 lut 2025, 17:06