

IPA #26 HAZY

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **64**
- SRM **4.1**
- 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 **472.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **607.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	70 kg (47.6%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Orkiszowy Swaen	25 kg (17%)	82 %	7.5
Ziarno	Żytni Weyermann	25 kg (17%)	81 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	15 kg (10.2%)	50 %	2
Cukier	Maltodekstryna	12 kg (8.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Talus	2000 g	10 min	13 %
Whirlpool	Talus	2500 g	15 min	13 %
Na zimno	Talus na początek	2000 g	20 dni	13 %
Na zimno	Talus dzień 3	2000 g	17 dni	13 %
Na zimno	Talus dzień 5	2000 g	15 dni	13 %
Na zimno	Talus po fermentacji	5000 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	1500 g	Lallemand

Notatki

- Zgłoszenie 15 °P

Procedury jak przy IPA #25, czytaj - przejebane, ponadto dodatek antifoam na fermentację
24 mar 2025, 23:51