

NE Hazy IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **19**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (14.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (11.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.12 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Cookie	0.1 kg (2.8%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	20 min	13.6 %
Gotowanie	mosaic cryo	5 g	20 min	23.3 %
Whirlpool	mosaic cryo	10 g	0 min	23.3 %
Whirlpool	Simcoe	16 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.7 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	0 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Modyfikacja profilu wody do PH 5,8
30 wrz 2019, 17:15