

Tree House Hazy IPA - 50 batch brew!!!

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **60**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	6.25 kg (85%)	78 %	6
Ziarno	Carafoam	0.37 kg (5%)	72 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.735 kg (10%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	15 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand
---	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia (10ml)	10 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	siarczan magnezu EPSOM	2 g	Zacieranie	---
Inne	kwask askorbinowy (butelkowanie)	4 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	---

Notatki

- a) Chmielenie na zimno w 12 stopniach 3 dni
- b) 1 dzień (24h) cold crash - 2 stopnie + czas na doprowadzenie do tej temperatury (około 24h na schłodzenie + 24h w docelowej temperaturze 2 stopni)

c) BUTELKOWANIE

Kwas mlekowy do wody do wystadzania, 2ml
18 maj 2025, 14:27