

Hazy IPA vol.1

- Gravity **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **5.4**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (57.1%)	85 %	7
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.3%)	80 %	6
Grain	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	30 g	60 min	9.8 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	13.9 %
Whirlpool	Enigma	30 g	0 min	16.9 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	0 min	19.2 %
Whirlpool	Mouteka	30 g	0 min	6.3 %
Dry Hop	Citra	40 g	5 day(s)	13.9 %
Dry Hop	Enigma	60 g	5 day(s)	16.9 %
Dry Hop	Vic Secret	60 g	3 day(s)	19.2 %
Dry Hop	Mouteka	60 g	3 day(s)	6.3 %

Notes

- Gips ok. 2g do zacierania (pół łyżeczki)
Chlorek Wapnia 6 ml do zacierania
Kwas fosforowy 1,5 ml

Zasyp w temperaturze około 55-56 (w trakcie podgrzewania do pierwszej przerwy)
66°C - 50 min
72°C - 10 min
mash out 78°C

Gotowanie (75 min):
Amarillo 30g/60min
Whirlfloc - T - 10' - pół tabletki

Wirtpool (78 *C): Czas przetrzymania chmielu 30 min:

Citra 50 g

Enigma 25 g

Vic Secret 25g

Mouteka 25 g

Chmilenie na zimno. Kilka razy dziennie mieszanie fermentorem.

1 dzień:

Citra 40 g

Enigma 65 g

3 dzień

Vic Secret 65g

Mouteka 65g

Ostatni dzień przed rozlewem nie ruszam fermentota aby osady się osiadły na dnie. W miarę możliwości przeniosę fermentor w chłodniejsze miejsce.

2020-05-03

Przed gotowaniem 13 BLG

Po gotowaniu 16,9 BRIXa (16,25 BLG)

W fermentorze wylądowało ostatecznie 18 litrów piwa

2020-05-11

Po tygodniu fermentacji 5BLG. Piwo cały czas wykazuje oznaki fermentacji. W smaku bardzo gładnie. Lekko drapiące, dość wytrawne.

2020-05-17

5BLG Przelane na cichą.

Apr 29, 2020, 12:15 PM