

# 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*