

## #16 Down Under Hazy IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.52 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsneński	3.9 kg (72.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (18.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.3 kg (5.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma	15 g	5 min	17.2 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Enigma	25 g	0 min	17.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	15 %

Na zimno	Enigma	60 g	3 dni	17.2 %
----------	--------	------	-------	--------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	witamina C	2 g	Butelkowanie	---
Inne	glukoza	90 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- WARKA 16  
07.01.2021  
Piwo z zacieraniem słodów (18,9 litrów fermentowało)  
Down Under Hazy Aussie IPA  
Słód Viking Malt Pilznieński 4 kg 0zł (nagroda)  
Słód pszeniczny jasny Weyermann 1kg 6zł  
Płatki pszenne błyskawiczne 0,2kg 2zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,3kg 3zł

Chmiel Chinook 16g 3zł  
Chmiel Galaxy 100g 26zł  
Chmiel Enigma 100g 23zł

Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM52 Amerykański Sen 0zł (gęstwa) (nagroda)  
(w sumie 63zł)

zacierałem w 19 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 13, po gotowaniu zostało 20,7 litra brzezki blg 14,5  
strata na gotowaniu 2,6 litra, strata na przelewaniu 2 litry  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,9 litra brzezki blg początkowe 14,5

Pomiar blg: po 5 dniach - 2,5 po 17 - 2  
Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

Przełałem na cichą po 13 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,2 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2 litry  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (91 gramów - ~5,7 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,7 gr.), do butelkowania  
zostało 16 litrów

Blg początkowe 14,5, końcowe 2, alk 6,9  
13 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 27.01.2021,  
30 butelek, ~2,70zł za butelkę  
9 lut 2021, 11:44