

#208 NZ Hazy IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (70.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.8%)	78 %	4
Suchy ekstrakt	maltodekstryna	0.1 kg (1.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	25 min	12.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	10 min	12.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	5 dni	12.1 %
Na zimno	Nectarón	50 g	5 dni	9.9 %
Na zimno	Superdelic	50 g	5 dni	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	1400 ml	White Labs

Notatki

- Woda 15l R/O ,
Woda 17l Saguaro,
Chlorek wapnia 2 gr,
PH wody 5,4
16 lut 2025, 07:37