

#33 Hazy NZIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **60**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.8 L** wody do zacierania do **65.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (65.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.64 kg (8.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	equanot	5 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	equanot	15 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	20 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	equanot	15 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	10 min	5.2 %

Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	equanot	20 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- zapomniałem o kroku 78'C przed gotowaniem 1.040
gotowanie 30 minut + 60 minut
og poczatkowe 1.052
25 kwi 2020, 21:48
- Po 2 tygodniach złane na cichą.
Po 2 dniach cichej fermentor trafia do zamrażarki 5'C.
Po 1 dniu dodane chmiele na zimno na 72h.
14 maj 2020, 21:32
- W dniu rozlewu odfermentowało do 1.014.
Zabutelkowane po 3 dniach chmielana na zimno w temperaturze 5'C. Do refermentacji użyłem 2g na butelkę 0.5L.
18 maj 2020, 17:50