

#38 Hazy IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.1 kg (28.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (25.6%) | 80 % | 4 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 0.5 kg (12.8%) | 80 % | 36 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.8 kg (20.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (12.8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 10 g | 30 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nectaron | 15 g | 5 min | 9.9 % |
| Whirlpool | Galaxy | 15 g | 5 min | 15 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvignon | 15 g | 5 min | 11 % |
| Na zimno | Galaxy | 15 g | 1 dni | 15 % |
| Na zimno | Nelson Sauvignon | 15 g | 1 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------|-----|-------|-----|-----------|
| us-05 | Ale | Suche | 5 g | Fermentis |
|-------|-----|-------|-----|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Sól Epson | 4.1 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | sól | 1 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 4.5 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy 80% | 6 g | Zacieranie | 60 min |

Notatki

- woda Saguaro 1,5l Lidl
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=GV8XDWT>
18 paź 2024, 00:32