

#98 Hazy IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **55**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (30.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	5.7 g	---

Notatki

- 11/02/22

Fermentacja: ciśnienie 0,8 bar, 17.8°C
12 lut 2022, 00:40