

DDH Hazy IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.7%)	83 %	5
Ziarno	słód cookie (bursztynowy) Viking Malt	0.4 kg (5.1%)	85 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.3%)	70 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	35 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	35 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	15 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	15 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	0 min	11 %

Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	sabro	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	sabro	20 g	7 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Rice IPA
(Whirlpool 65-70st - 50min)
filtracja łuska ryżowa 100g
29 mar 2018, 15:36