

Haze to the face!

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **79**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **35 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	7 kg (72.2%)	80.5 %	2.9
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.9 kg (9.3%)	82 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.2%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Castlemalting	0.3 kg (3.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	100 g	30 min	11 %
Whirlpool	Mackinac	100 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Moutere	50 g	30 min	14.5 %
Na zimno	Mackinack	100 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Moutere	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %

Na zimno	Mackinack	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Moutere	50 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy daze II	Ale	Gęstwa	300 ml	Whitelabs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirfloc	2 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Pożywka	3 g	Gotowanie	15 min
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Ph zacieru 5.4
Ph brzeczki 5.5
Drożdże zadane w 18C po rozpoczęciu fermentacji podniesione do 19C
24.04.22 -> 17.5BLG
30.04.22 -> 6BLG
24 kwi 2022, 18:46