

Hazy Daisy - Wheat IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (46.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (31.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (6.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 15 g | 25 min | 15 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 25 min | 10 % |
| Gotowanie | Vic Secret | 15 g | 5 min | 16.3 % |
| Whirlpool | Galaxy | 35 g | 0 min | 15 % |
| Whirlpool | Mosaic | 35 g | 0 min | 10 % |
| Whirlpool | Vic Secret | 35 g | 0 min | 16.3 % |
| Na zimno | Nelson Sauvign | 50 g | 5 dni | 11 % |
| Na zimno | Zythos | 50 g | 5 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 150 g | Fermentis |

Notatki

- Hop Stand - Whirlpool - od 80C - 35 min.
Goryczka wyższa niż wyliczona - podczas hop standu poziom znacznie wzrasta
drożdże - gęstwa US-05 - 200ml
13 sie 2020, 15:26