Hazy DIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **100**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **100C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(71.4%)*	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg *(14.3%)*	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg *(7.1%)*	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(7.1%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Sabro	30 g	20 min	15 %
Na zimno	Citra	30 g	12 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	12 dni	10 %
Na zimno	Sabro	30 g	12 dni	15 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Sabro	20 g	7 dni	15 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Sabro	20 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-091 Hornindal Kveik	Ale	Płynne	100 ml	---

Notatki

- Chmielenie:
  - pierwszy chmiel - Amarillo 50g - tuż przed filtracją
  - drugi chmiel - Amarillo - 50g - na 0' po zaprzestaniu gotowania
  - trzeci chmiel - mieszanka po 30g Citra/Mosaic/Sabro - przy temp 82* i zostawić na 20'

  Na cichą:
  - czwarty chmiel - mieszanka po 30g Citra/Mosaic/Sabro - po dwóch dniach burzliwej
  - piąty chmiel - mieszanka po 20g Citra/Mosaic/Sabro - przed przeleniem na cichą
  - szósty chmiel - mieszanka po 20g Citra/Mosaic/Sabro - po trzech dniach cichej

  5 paź 2020, 18:05
- Zacieranie:
  1. Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając.
  2. Następnie dolej około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut.
  3. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej.
  4. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

  5 paź 2020, 18:12
- Wysładzanie:
  Wysładzaj wodą o temp 76-78°C do uzyskania ~23l

  5 paź 2020, 18:13

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.