

Hazy IPA 2022 wysrywki z chmielu

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **17**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (56.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.1%)	75 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	15 min	11 %
Whirlpool	caliente	30 g	5 min	15 %
Whirlpool	Sabro K	30 g	5 min	15.8 %
Na zimno	Sabro K	70 g	5 dni	15.8 %
Na zimno	Caliente	100 g	5 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	8 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Whirfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min