

HAZY IPA 2024

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4.6 kg (67.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.7%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	25 g	150 min	12.1 %
Brzezka przednia	citra	5 g	100 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	1 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	12.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	12.2 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.9 %
Whirlpool	Cascade	40 g	10 min	8.3 %

Na zimno	Citra	15 g	14 dni	12.1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	14 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.9 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	60 g	1 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- WODA:
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=HHYPL8X>
+ dodatkowy 1 ml kwasu do zacieru (ph ok 5,6 ostatecznie)
+ dodatkowe 1,5 ml kwasu do wody do wyśładzania (ph 5,98 ostatecznie)

Brzeczka przednia: ok 34l o ekstrakcie 12 BLG
Brzeczka nastawna: ok 27l o ekstrakcie 13,2 BLG (temp 18/19)

02.06.2024 - Chmiel na zimno
06.06.2024 - BUTELKOWANIE 25l, 2,8 BLG + 150g cukru (2,3 vol)
18 maj 2024, 12:37