

# HAZY IPA 25L

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **42**
- SRM **14**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	4.5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4.5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (12.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (12.5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	15 min	15 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	60 min	15 %
Whirlpool	Cascade	25 g	60 min	6 %
Na zimno	Galaxy	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Na zimno	Galaxy	25 g	4 dni	15 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- Na Whirlpool podstarzały chmiel. Na zimno pierwsza partia chmielu razem z drożdżami, kolejne chmiele po 3/4 dniach na max 4 dni cichej. Duża ilość chmielu na cichej też podnosi IBU, dlatego eksperymentalnie bez chmieli na goryczkę.  
9 kwi 2023, 23:54