

hazy ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **28**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (14.3%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	calypso	30 g	15 min	14.7 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Magnum	50 g	5 dni	11.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	5 dni	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
HAZY ALE FM	Ale	Płynne	10 ml	FERMENTUM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól	3 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- fermentacja 3 dni w 15st.
później 20st.

COLDCRASH PO 5 DNIACH CHMIELENIA NA ZIMNO PRZEZ 3 DNI W 5 ST.
9 cze 2020, 15:35