

Hazy IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **66**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (55.4%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.9 kg (13.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (18.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	100 g	40 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Denny's Favourite 50	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast

Notatki

- Dodatkowo nachmielełem zacier Amarillo i Pekko w ilościach nieznanych. Njestety, najbardziej na "hazyness" wpływają drożdże. 1450 za szybko opadają i wyszło coś na podobieństwo West Coasta.
23 wrz 2018, 22:18