

Hazy ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **94**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (82.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.8%)	85 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	10 g	60 min	12 %
Whirlpool	Huell Melon	50 g	25 min	7.5 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	50 g	25 min	11 %
Whirlpool	Denali	50 g	25 min	12 %
Whirlpool	T90 rpa	50 g	25 min	12 %
Na zimno	T90 rpa	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	---

Notatki

- 11.12.2020 start fermentacji (po około 12godzinach)
- 19.12.2020 przelane na cichą fermentację. (za szybko?) dużo chmielin, bardzo mętne, osad na dnie słabo zbity 8.5 stopni brix

25.12.2020 dodanie chmielu na zimno- start cold crash około 6stopni celsjusza. Zaciagnelo kropelke wody z rurki fermentacyjnej.
19 gru 2020, 15:58