

HAZY IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (49%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20.4%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (20.4%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Lallemand - LalBrew American East Coast - New England STARTER 9blg	Ale	Płynne	800 ml	Lallemand
--	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoamylaza biowin	1 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Czynnik do wody	gips / 15L	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia / 15L	8.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól kamienna / 15L	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips / 8L	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia / 8L	4.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól kamienna / 8L	1 g	Zacieranie	60 min
Inne	witamina c	2.8 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Erytrytol	200 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Na początku kleikowanie płatków owsianych i jęczmiennych 30min w 70C w 10l wody (5l/kg zasypu)
Zacieranie 15L wody RO + dodatki
Wysładzanie 8L wody RO + dodatki
5 lis 2022, 17:28