

Hazy IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	10 g	60 min	12.7 %
Whirlpool	Idaho 7	20 g	30 min	12.7 %
Whirlpool	Falconer's Flight	20 g	30 min	13 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	30 min	11 %
Whirlpool	Nectarón	10 g	30 min	10 %
Na zimno	Idaho 7	20 g	2 dni	12.7 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	2 dni	11 %
Na zimno	Nectarón	40 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	3.5 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Woda Oaza 30 litrów
Fermentacja w niskich temperaturach - niska produkcja estrów (17/18°C)
Kwas mlekowy - 0.5 ml do zacierania, 1.5 ml na 10 litrów do wysadzania
Dodatek gipsu piwowarskiego 1g na 10 litrów do zacierania i 2 g do wysadzania na 10 litrów
Dodatek witaminy C podczas chmielenia na zimno (4 g)
28 kwi 2020, 20:51