

# HAZY IPA\_BIAB

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.9**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 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 **19.6 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.4 kg (28.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.4%)	79 %	16
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	Marynka	28 g	90 min	10 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	Chinook pl	30 g	4 dni	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew American East Coast - New England STARTER 9blg	Ale	Gęstwa	500 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	100 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	pulpa mango	1800 g	Fermentacja cicha	8 dni