

Hazy IPA M66

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **18**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **60.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.45 kg (64.5%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.75 kg (19.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Galaxy	24 g	150 min	17.9 %
Gotowanie	Superdelic	10 g	60 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Superdelic	10 g	1 min	9.9 %
Na zimno	Superdelic	30 g	4 dni	9.9 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	4 dni	18.3 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's Hophead Ale M66	Ale	Suche	11 g	---
------------------------------------	-----	-------	------	-----

Notatki

- płatki owsiane 300g kleikowane w 59 stopniach
płatki pszeniczne kleikowałem już przy zacieraniu w drugiej fazie
5 wrz 2024, 12:26