

Hazy Ipa v1 (owocowo)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **35 min w 72C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.9%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	9 g	60 min	7 %
Gotowanie	lunga	11 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	850 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- <https://homebeer.pl/pl/p/Slod-Castle-Malting-Pilsen-2RS-pilznenski-dwurzedowy/1341>
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-Abbey-Malt-Weyermann/1107>
<https://homebeer.pl/pl/p/Platki-owsiane-waga-0%2C4kg/258>

<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Mosaic-USA-granulat/1010>
<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Wai-iti-NZ-granulat/1594>
<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Citra-USA-granulat/288>
13 cze 2020, 21:37