

## Hazy IPA vol.1

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **5.4**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.8 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	13.9 %
Whirlpool	Enigma	30 g	0 min	16.9 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	0 min	19.2 %
Whirlpool	Mouteka	30 g	0 min	6.3 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	13.9 %
Na zimno	Enigma	60 g	5 dni	16.9 %
Na zimno	Vic Secret	60 g	3 dni	19.2 %
Na zimno	Mouteka	60 g	3 dni	6.3 %

### Notatki

- Gips ok. 2g do zacierania (pół łyżeczki)  
Chlorek Wapnia 6 ml do zacierania  
Kwas fosforowy 1,5 ml

Zasyp w temperaturze około 55-56 (w trakcie podgrzewania do pierwszej przerwy)  
66°C - 50 min  
72°C - 10 min  
mash out 78°C

Gotowanie (75 min):  
Amarillo 30g/60min  
Whirlfloc - T - 10' - pół tabletki

Wirtpool (78 \*C): Czas przetrzymania chmielu 30 min:

Citra 50 g

Enigma 25 g

Vic Secret 25g

Mouteka 25 g

Chmilenie na zimno. Kilka razy dziennie mieszanie fermentorem.

1 dzień:

Citra 40 g

Enigma 65 g

3 dzień

Vic Secret 65g

Mouteka 65g

Ostatni dzień przed rozlewem nie ruszam fermentota aby osady się osiadły na dnie. W miarę możliwości przeniosę fermentor w chłodniejsze miejsce.

2020-05-03

Przed gotowaniem 13 BLG

Po gotowaniu 16,9 BRIXa (16,25 BLG)

W fermentorze wylądowało ostatecznie 18 litrów piwa

2020-05-11

Po tygodniu fermentacji 5BLG. Piwo cały czas wykazuje oznaki fermentacji. W smaku bardzo gładnie. Lekko drapiące, dość wytrawne.

2020-05-17

5BLG Przelane na cichą.

29 kwi 2020, 12:15