

Hazy IPA vol.3

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	5 min	13.8 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Ekuanot	50 g	20 min	12.8 %
Na zimno	Sabro	80 g	5 dni	13.8 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Modyfikacja wody
0,75 gipsu
3mg chlorku wapnia
4ml kwasu fosforowego (PH spadło do około 5.30)

Słody wrzucone w 72 stopniach. Temperatura spadła do 68.
Odebrane 23L 10,2 BRIX (9.81GLB)

Wyszło 12,2 BRIX (11.73) BLG ok. 15.5 L (mało)

Po gotowaniu zostało 14,5 L + 1L starteru co daje 15,5 L
Odparowało ok 3L reszta to straty z gara (dużo)

16.06.2020
Przelanie na cichą. Ok. 3 BLG
Sabro 38g
48g Ekuanot

17.06.2020
35g Amarillo

18.06.2020
Sabro 30g
Amarillo 65g
5 cze 2020, 12:00