

HAZY IPA VR 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **29.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (47.2%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (28.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 50EBC	0.5 kg (4.7%)	75 %	50
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.7%)	85 %	8
Cukier	GLOKOZA	0.6 kg (5.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	70 g	70 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	CITRA	39 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	GIPS PIWOWARSKI	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	SOL EPSOM	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	GIPS	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	KWAS MLEKOWY	10 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- PŁATKI ZALAĆ WRZATKIEM NA 30 MIN
HOPSTAND 75 STOPNI
15 kwi 2021, 20:27