

Hazy Lite IPA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 76C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	1 kg (55.6%)	80.3 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.3 kg (16.7%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (16.7%)	80 %	2
Ziarno	Castle Malting - Château Biscuit	0.2 kg (11.1%)	77 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	7.8 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Amarillo	35 g	4 dni	7.8 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog Ale	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Notatki

- Piwo jest dość goryczkowe, przy takim BLG chyba należy chmielić tylko na Whirlpool
13 maj 2020, 10:26