

hazy session ipa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (70.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (19.6%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	7.5 g	15 min	10 %
wrzucamy po zakończeniu gotowania na 15-20 minut mieszając co jakiś czas powinno schłodzić się ze 100 do 80 stopni				
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	10 %
wrzucamy po zakończeniu gotowania na 15-20 minut mieszając co jakiś czas powinno schłodzić się ze 100 do 80 stopni				
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
wrzucamy po zakończeniu gotowania na 15-20 minut mieszając co jakiś czas powinno schłodzić się ze 100 do 80 stopni				
Whirlpool	Mosaic	7.5 g	15 min	10 %
wrzucamy przy 80 stopniach i mieszamy przez 15-20 minut, potem schładzmy do 20 stopni				
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
wrzucamy przy 80 stopniach i mieszamy przez 15-20 minut, potem schładzmy do 20 stopni				
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
wrzucamy przy 80 stopniach i mieszamy przez 15-20 minut, potem schładzmy do 20 stopni				
Na zimno	Mosaic	45 g	7 dni	10 %
W czasie fermentacji burzliwej po około 3-4 dniach od ruszenia fermentacji				
Na zimno	Citra	45 g	7 dni	12 %
W czasie fermentacji burzliwej po około 3-4 dniach od ruszenia fermentacji				

Na zimno	Mosaic	45 g	4 dni	10 %
Nie zlewam na cichą tylko na 3 dni przed rozlewem dodajemy chmiel do fermentora				
Na zimno	Citra	45 g	4 dni	12 %
Nie zlewam na cichą tylko na 3 dni przed rozlewem dodajemy chmiel do fermentora				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie inspirowane:
<http://blog.homebrewing.pl/new-england-ipavermont-ipa/>
 Próbuujemy uzyskać efekt podobny jak w Hazy Disco Classic.

Zacieranie:

Wrzucamy słady do wody o temperaturze 70°C ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Filtracja:

Wysładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzeczki.

Gotowanie:

Brzeczke gotuj 60 minut. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

Rozlew:

Refermentujemy do poziomu 2.3-2.4 (120-130g glukozy dodanej przed butelkowaniem do 20l piwa)

Degustacja po 2 tygodniach refermentacji w butelkach.

7 maj 2020, 02:10