

Hazy Table Ipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	25 g	20 min	19 %
Aromat (koniec gotowania)	Polaris	25 g	5 min	19 %
Whirlpool	Polaris	10 g	10 min	19 %
Whirlpool	Hallertau	25 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Hallertau	25 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	Polaris	50 g	3 dni	19 %
Na zimno	Hallertau	25 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	Polaris	20 g	2 dni	19 %
Na zimno	Hallertau	25 g	2 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- Hallertau podczas fermentacji burzliwej, Polaris + Hallertau podczas fermentacji cichej
31 sie 2018, 12:33