

# Neipa Hazy Daze

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **57**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner - Castle Maltng	4.5 kg (72.6%)	78 %	3.5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Oats, Malted	0.4 kg (6.5%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.2%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	30 min	13 %
Gotowanie	Warrior	8 g	30 min	17.6 %
Whirlpool	ekuanot	30 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	sabro	30 g	20 min	14.8 %
Whirlpool	El Dorado	30 g	20 min	13.8 %
Na zimno	elkuanot	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	sabro	50 g	3 dni	14.8 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	13.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Kultury	800 g	Wyeast Labs

## Notatki

- Pierwsze piwo z nowym śrutowaniem, Wszystko poszło super. 20 l 14blg i dodany starter 0.7l.

Fermentacja 3 dni w 18 otoczenia ( na wiadrze 18.8-20.5), przeniesione do 22.5 na wiadrze do kuchni.

Gypsum: ~0.2 tsp

Epsom Salt: ~0.4 tsp

Canning/Other Salt: ~0.6 tsp

Calcium Chloride (dihydrate): ~0.9 tsp

Citric Acid: 0.5 tsp

Słody podstawowe - Malteurop

Profil:

Ca+2 - 121.2

Mg+2 - 14.6

Na+ - 62.5

Cl- - 167.7

SO4-2 - 77.6

27 kwi 2020, 14:24