

New Zeland Hazy IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **7.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (24.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (0.8%)	70 %	1000
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (8.3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	32 g	10 min	11 %
Gotowanie	Motueka	50 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	25 g	5 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	25 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	Motueka	50 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki owsiane	0.625 g	Zacieranie	30 min

Notatki

- 20 g kw. L-askorbinowego do refermentacji
6 kwi 2025, 20:51