

P.29 - Hazy IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **13**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (37.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Enigma (AUS)	10 g	---	17.2 %
Whirlpool	Mosaic	90 g	10 min	10 %
Na zimno	Centennial	90 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	80 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Ella (AUS)	100 g	3 dni	14.6 %
Na zimno	Michigan cooper	100 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	100 g	1 dni	13.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Centennial 90 g dodany w pierwszym dniu burzliwej.
Chlorek wapnia do zacierania 5 g i do wystadzania 5 g.
2 cze 2021, 14:53