

polish hazy ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (58.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.1 kg (25.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (16.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	30 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Książęcy	20 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Zula szyszka 24r	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Zula szyszka 24r	30 g	20 min	1 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	20 min	1 %

Notatki

- chlorki ok 180, siarczki ok 60, woda kryształ żywiecki

Whirlpool 20min 75 stopni.
24 sty 2025, 12:48