

Polish Hazy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (56.6%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (18.9%)	82 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (9.4%)	60 %	2
Fawcett				
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.4%)	60 %	2
Ziarno	Carabody	0.25 kg (4.7%)	75 %	8
dekstrynowy<->				
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.05 kg (0.9%)	76 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Książęcy	25 g	15 min	7.2 %
Gotowanie	Książęcy	25 g	5 min	7.2 %
Gotowanie	Książęcy	50 g	0 min	7.2 %

Na zimno	Rody Hodowlane 3/20	100 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Zula	100 g	3 dni	10.6 %
Na zimno	Rody Hodowlane 2/20	50 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	Zombie	50 g	3 dni	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlerek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	siarczan magnezu	1 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	1 g	Gotowanie	60 min
Inne	Pożywka YEAST GF	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 5ml kwasu do zacierania
Cel 14-15tka, ~35 IBU
Witamina C 0,2g/litr piwa przed zlanie na cichą
Łącznie 475g
27 lis 2024, 21:55