

# Polish Hazy IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (67.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (29.9%)	60 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Zula	100 g	0 min	8.3 %
dodać w temp. 80oC				
Na zimno	amora preta	100 g	4 dni	9 %
Na zimno	vermelho	100 g	4 dni	9.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	6.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	2.5 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Kwas askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Pożądany profil wody :  
roughly 200 ppm of Chloride and 100 ppm of Sulfate. There's your 2:1 ratio!  
  
Calcium: 100 ppm  
Magnesium: 18 ppm  
Sodium: 16 ppm  
Chloride: 186 ppm  
Sulfate: 93 ppm  
  
sole dodać do wody w 40 C  
6 sty 2025, 18:51
- Chmiele:  
Amora Preta: Cytrusowy chmiel rodem z Polski. Odnajdziemy w nim: mandarynkę, pomarańcze, czerwonego grejpfruta i limonkę  
Zula: odnajdziemy tu nuty cytrusów (mandarynkę, grejpfruta, pomarańcze), brzoskwinie i śliwkę.  
Vermelho: odnajdziemy tu owoce tropikalne i cytrusy - wiórki kokosowe, ananas, mango, mandarynka  
8 sty 2025, 21:08
- Fermentacja:  
- zadać drożdże w 18 C  
- fermentacja główna w 20 C - 4 dni  
- zwiększyć do 21 1C/24h - przetrzymać 2 dni  
- jak drożdże skończyły pracę przelać na cichą i zebrać gęstwę.  
- zrobić soft crash - zejść do 14,5 C - 4 dni  
- cold crash można zrobić, ale piszą, że nie ma takiej potrzeby  
9 sty 2025, 14:29
- starter 2l 210g ekstraktu  
13 sty 2025, 18:00
- nagazowanie 2,4 vol CO2 - refermentacja w butelkach  
28 sty 2025, 17:36