

Session Hazy Ipa

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **48**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (25%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	28 g	5 min	6 %
Na zimno	Eureka!	25 g	3 dni	18 %
Na zimno	Bravo	2 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Płatki wsypać do 5l ciepłej wody i zagotować, przetrzymać 5 minut, można ostudzić
Dodać 2l wody i zagotować do temp. 67 stopni
Wyszadzając do 2 Blg albo 14l brzezki ok. 8,5-9 Blg

28 mar 2020, 20:37