

Session Hazy IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **53**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsen Malt - Castle Malting	3.6 kg (72%)	80.5 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.7 kg (14%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.3 kg (6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Ella (AUS)	30 g	20 min	14.6 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Ella (AUS)	70 g	2 dni	14.6 %
Na zimno	Motueka	30 g	2 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------

Notatki

- Gęstwa 2 tygodniowa, I pokolenie

Profil:

Ca+2 - 121.2

Mg+2 - 14.6

Na+ - 62.5

Cl- - 147.7

SO4-2 - 77.6

Gypsum: ~0.2 tsp

Epsom Salt: ~0.4 tsp

Canning/Other Salt: ~0.5 tsp

Calcium Chloride (dihydrate): ~0.9 tsp

Lactic acid - 5,06g do zacierania

pH zacierania 5.4

Whirlpool wkrętarka 20minut od 75

Problemy ze zdaniem na samym końcu, końcowo 19.5 l - 12.5 blg

26 kwi 2020, 14:01