

Sylvan Lake Haze

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68.9 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **77C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68.9C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - 2 Row Malt	3.18 kg (58.3%)	80 %	4
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	0.45 kg (8.3%)	80 %	4
Ziarno	White Wheat Malt	0.45 kg (8.3%)	86 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.45 kg (8.3%)	73 %	20
Ziarno	Oats, Flaked	0.91 kg (16.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	28.35 g	20 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	28.35 g	20 min	15 %
Na zimno	Galaxy	28.35 g	5 dni	15 %
Na zimno	Citra Cryo	14.17 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic Cryo	14.17 g	5 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	42.52 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosiac Cryo	19.84 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra Cryo	28.35 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	59.1 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride	14.17 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gypsum	7.09 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Lactic Acid	5.67 g	Zacieranie	---

Notatki

- RO Water system
First brew in new electric kettle - low mash efficiency
Recycled yeast with 2 day starter
9 gru 2022, 14:54