

TDH Hazy Session IPA 2023

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **47**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (22.2%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (11.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Viking Dextrine Malt	0.5 kg (11.1%)	79 %	11

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Michigan Copper	30 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Michigan Copper	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Ekuanot	20 g	10 min	14 %
Na zimno	Michigan Copper	25 g	11 dni	10.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	11 dni	10.5 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	11 dni	14 %
Na zimno	Michigan Copper	25 g	7 dni	10.5 %

Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	7 dni	14 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand