

EASY HAZY IPA BY DANIEL KAT

Autor: Daniel Fedor - Daniel KAT. Ďakujeme.

Cieľom bol jednoduchý recept na Hazy IPA. Dva slady, dve teploty, dva krát pridaný chmel. Táto IPA sa po čase vyčírila, ak by niekto chcel moc hazy, tak odporúčam pridať do sypania 8-10% ovsených vločiek a dry hop rozdeliť tak, že 24hod od zakvasenia pridať 1/3 chmeľu na DH a po troch dňoch ostatné 2/3 chmeľu.

Oranžová farba, pomerne trvácna pena. Veľmi mierne zakalené. Vo vône prevláda tropické ovocie, mango, pomaranče, ich kôra. Chuť je výrazne chmelená, prevládajú citrusy, hlavne pomaranče, mandarínky, citrusová kôra. Stredne dlhé doznievanie.

Skol 🍷



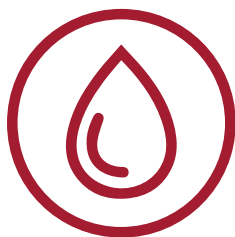
SLADY

Viking Malt Extra Pale Ale

5,5 kg

Viking Malt Ovsený

1,7 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 25L

Infúzie:

65°C 60 min.

78°C 10 min.



CHMEĽOVAR

60 min.

Mosaic

0 min - FlameOut -50 g / 20 min



FERMENTÁCIA

Kvasinky:

SafAle S-04 / 1bal

DryHop

300g Mosaic (na 5. deň na 48hod)

Kvasenie cca 5-7 dní pri 20°C

L
25

OG
1062

FG
1016

IBU
30

EBC
8

ABV
6,1%