

#097 Session New England IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Owsiany	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (2.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nectaron	50 g	15 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	15 min	12.8 %
Na zimno	Riwaka	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	18.6 %
Na zimno	Talus	50 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka dla drożdży Pinnacle	0.5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min