

#21 Stormless Session IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **60**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (86.1%)	81 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.25 kg (6.3%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (7.6%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Puławski	40 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	Puławski	60 g	3 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- Częściowe zacieranie ~67 stopni. Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
18 lip 2021, 17:45