

4# Session IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (20.4%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	30 g	0 min	11 %
Na zimno	Styrian Wolf	30 g	2 dni	11.1 %
Na zimno	Zythos	30 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Warka 4 - 30.04.2022r

Wydajność zacierania okazała się wyższa niż założona w przepisie. Blg po gotowaniu to ponad 15*.

Po gotowaniu dodałem wody, aby zmniejszyć ekstrakt do 12blg.

Fermentacja bardzo szybko się rozkręciła. Już 04.05 ekstrakt spadł do 2,5blg. Ekstrakt sprawdzałem jeszcze dwa razy + przed rozlewem. Po dodaniu chmielu na cichą piwo zabutelkowałem w połowie maja. Do refermentacji użyłem syropu z wody i cukru. Na czas refermentacji piwo pozostawiłem w takiej samej temperaturze jak przy fermentacji.

6 maj 2022, 13:37