

New Zealand Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.35 kg (72.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (9.2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pekko	11 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Pekko	19 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	10 min	7.6 %
Gotowanie	WAI-ITI	35 g	10 min	2.8 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	20 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	WAI-ITI	35 g	0 min	2.8 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	5 dni	2.8 %
Na zimno	Hallertau Blanc	70 g	7 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	125 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 30 g WAI-ITI w 2-im dniu fermentacji burzliwej - 5 dni
50 g Hallertau Blanc na cichą fermentację - 7 dni
13 lut 2017, 09:24