

pinacolada session ipa

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **49**
- SRM **3.8**
- 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 **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.8 kg (56.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (21.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (21.9%)	60 %	3
Cukier	maltodekstryna	0 kg	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	20 min	10.7 %
Gotowanie	Książęcy	15 g	20 min	7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	10 min	10.7 %
Gotowanie	Książęcy	20 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	0 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	10 g	0 min	7 %