

SESION ipa 2022

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.9 kg (84.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (8.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	citra	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	70 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm 52	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min
Inne	E338	3 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	Whirflnoc 1 g	1 g	Gotowanie	10 min