

Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (80.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.35 kg (6.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	22 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Galaxy	14 g	15 min	13.6 %
Whirlpool	Cascade PL	30 g	15 min	5.5 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	15 min	13.6 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	35 g	3 dni	13.6 %

Drożdże

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

FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	7.5 ml	Lallamand
-----------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka dla drożdży	0 g	Gotowanie	10 min
użyć potrójnej ilości pożywki w stosunku do il. używanej przy nie-kveikach				

Notatki

- hopstand 80 st. C;
26 maj 2020, 05:01