

Session IPA v 2.0

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (80%)	75 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4%)	75 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4%)	75 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (4%)	75 %	1
Ziarno	płatki ryżowe	0.2 kg (4%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Na zimno	Amarillo	100 g	2 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 52	Ale	Gęstwa	100 ml	fm
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	FM

Notatki

- Docelowo 10.5 blg podzielone na 2 fermentory
 1. fm 52
 2. voss kveikfermentacja w 17-19 c. kveik temp pokojowa bez dogrzewania.
Płatki na MO aby podnieść wytrawność?
8 sie 2019, 15:57