

Session IPA (Warrior, Citra, Mosaic) - BartJan [5]

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **58**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.36 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (9.1%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Warrior	10 g	25 min	14.2 %
Gotowanie	Warrior	10 g	25 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis