

#Session IPA (WKPD)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (71%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Rye Malt	0.15 kg (4.8%)	63 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	80 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9.2 g	Fermentis

Notatki

- modyfikacja wody

Butelkowane: 2.10
Blg końcowe: 2
6g/l cukru

29 sie 2019, 18:44