

Session New Zeland West Coast IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **53**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.9%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	20 g	5 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	WAI-ITI	20 g	10 min	4.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Pacific Gem	20 g	10 min	15.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	3 dni	11 %
Na zimno	Rakau (NZ)	40 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	WAI-ITI	40 g	3 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Warka dzielona na 2
1 wiadro 13 litrów 11 blg + 05
2 wiadro 10 litrów + 3 litry wody + fm 56
17 lip 2019, 10:25