

Session white IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **49**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2.8 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (50%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	15 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	30 g	15 min	7.6 %
Na zimno	Książęcy	70 g	3 dni	7.6 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka suszona słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Łuska ryżowa 100g namoczona 20 min w gorącej wodzie dodana na dno kadzi filtracyjnej przed przetransferowaniem zacieru

Modyfikacja wody do zacierania - 17l:
- 6g gipsu
- 1g soli epsom

- 2ml chlorku wapnia

Woda do wysładzania - standardowa 18l

13 kwi 2025, 14:02