

W017 - Session IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **46.8**
- SRM **7.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.2 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.02 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.02 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt, Halcyon (Thomas Fawcett)	3 kg	82.5 %	14
Ziarno	Oats, Malted (Thomas Fawcett)	0.5 kg	71.7 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Summit	15 g	15 min	14 %
Gotowanie	Ahtanum	25 g	5 min	3 %
Gotowanie	Summit	15 g	5 min	14 %
Gotowanie	Ahtanum	25 g	0 min	3 %
Gotowanie	Summit	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Denali	50 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Płynne	ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	6.5 g	Zacieranie	60 min