

## 1.1 i 1.2 session pipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **27 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6 kg (75%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	20 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	1 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Vermont Ale	Ale	Płynne	100 ml	Whitelabs

### Notatki

- Warka podzielona na dwa fermentory.

W jednym US-05 w drugim Vermont Ale.  
23 paź 2016, 13:20