

#103 Session IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.5 kg (86.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0 kg	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Mieszanka Galaxy Waimea Citra	135 g	1 min	1 %
82C +60min				
Na zimno	Mieszanka Nelson, Citra, Amarillo	150 g	1 dni	1 %
71% odfermentowania				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	safbrew

Notatki

- Warzenie 19.06.2022 11,5 blg +-16l
Chmiele Whirlpool - Galaxy Waimea Citra - 135g
Fermentacja us-05 1 bar
21.06.2022 - 6,5 brix; odfermentowanie 71%; dodane 50g Citra 50g Amarillo 50g Nelson - próbka chaotyczna, ulep, hopburn
21 cze 2022, 21:47