

#12 Sesion NewZeland IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (67.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (20%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	18.2 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	16.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	50 g	0 min	8.7 %
Przerwa chmielowa 85C 60min				
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	40 g	0 min	16.2 %
Przerwa chmielowa 85C 60min				
Na zimno	Rakau (NZ)	25 g	4 dni	8.7 %
Chmielenie na zimno w temperaturze 10C				
Na zimno	Galaxy	25 g	4 dni	16.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	25 g	3 dni	8.7 %

Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	16.2 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---