

#122 Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **47**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **67 min**
- Temp **72 C**, Czas **27 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **67 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **27 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.15 kg (42.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.57 kg (21.2%)	70 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.45 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.27 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.15 kg (5.6%)	70 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (3.7%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	45 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	15 min	14.2 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	1 min	14.2 %
Whirlpool	Mosaic	23 g	1 min	11.8 %
Whirlpool	Chinook	24.5 g	1 min	12.8 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	1 min	12.1 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	4 dni	10.6 %

Na zimno	Chinook	25 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	14.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	70 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	2.1 g	Fermentacja cicha	4 dni