

#129 Session WCIPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.4 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **67.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.85 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (16.1%)	73 %	6
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (4%)	100 %	0
Ziarno	Rice, Flaked	0.13 kg (5.2%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	19.3 g	45 min	10.5 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	1 min	13.5 %
Whirlpool	Galaxy	28 g	1 min	15.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	25 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Ekuanot Cryo	28.3 g	4 dni	23.1 %
Na zimno	Teiheke	50 g	4 dni	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	120 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	2.2 g	Fermentacja cicha	12 dni