

#129 Session WCIPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- 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
- Przetrzyj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |