

#144 Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **37 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.9 kg (16.4%)	73 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.5%)	85 %	3
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (3.6%)	100 %	0
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (1.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	30 g	55 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	66 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Ekuanot	66 g	1 min	14 %
Whirlpool	Chinook	36 g	1 min	11 %
Na zimno	Simcoe	110 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Ekuanot	50.5 g	4 dni	14 %
Na zimno	Chinook	47 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	5 g	Fermentacja cicha	4 dni