

## #16 Session IPA Pinta

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	15 min	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornidall	Ale	Gęstwa	300 ml	WroWar Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	6 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Do zacierania dodano 250 g łuski ryżowej uprzednio namoczonej we wrzątku.

Do wody do zacierania dodano 3 g gipsu piwowarskiego plus 3 mi 75 % kwasu fosforowego.

Do wody do wysładzania dodano 3 mi kwasu fosforowego. Wysładzano do uzyskania około 45 litrów brzeczki.

Zacieranie wydłużono z powodu pozytywnego wyniku próby jodowej. Dodatkowo 30 minut w 67 stopniach plus 10 minut w 72 stopniach.

Duża ilość płatków i sód pszeniczny spowodowały, że tempo wysładzania było niższe niż zwykle, dodawać więcej niż 250 g łuski ryżowej.

Wyszło 38 litrów brzeczki nastawnej o BLG 13 (sławik) 12.8 BRIX (areometr) zaszczepiono gestwą Hornidall po Sour Ale. Fermentacją w temp. pokojowej.  
26 sty 2021, 12:39