

#16 Session IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **45**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (75%)	81 %	2.5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.9%)	77 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (16.1%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	42 g	60 min	10.3 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	1 min	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	1 min	12.8 %
Na zimno	Lotus	50 g	2 dni	15.1 %
Na zimno	Mosaic	60 g	2 dni	12.8 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

Notatki

- Profil wody:
 - Ca 98 ppm
 - Mg 7 ppm
 - Na 6 ppm
 - SO4 187 ppm
 - Cl 61 ppm
- 13 cze 2021, 13:06