

## #17 Lekkoduch Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.74 kg (86.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	17 g	50 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	6 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	6 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Citra	65 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	65 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	1.6 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	93 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- WARKA 17  
23.01.2021  
Piwo z zacieraniem słodów (19,3 litrów fermentowało)  
Lekkoduch Session AIPA  
Słód Simpsons Golden Promise 4 kg 28zł  
Słód Weyermann Carapils 0,3 kg 2,5zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,3kg 3zł

Chmiel Chinook 10g 1,5zł  
Chmiel Citra 100g 23zł  
Chmiel Mosaic 100g 21zł

Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM52 Amerykański Sen 0zł (gęstwa) (nagroda)  
(w sumie 79zł)

do zacierania dodałem 4 gramy gipsu piwowarskiego, pH zacieru - 5,67  
zacierałem w 16,5 litrach wody, wyśladzałem do uzyskania 23,3 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 10, po gotowaniu zostało 21,5 litra brzezki blg 11,5  
strata na gotowaniu 1,8 litra, strata na przelewaniu 2,2 litra  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 19,3 litra brzezki blg początkowe 11,5

Pomiar blg: po 4 dniach - 4,0 po 8 - 3,2 po 18 - 3,1  
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przełałem na cichą po 14 dniach burzliwej,  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 1,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (93 gramy - ~5,7 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama), do butelkowania zostało 16,5 litra

Blg początkowe 11,5, końcowe 3,1, alk 4,6  
14 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 13.02.2021,  
31 butelek, ~3zł za butelkę  
13 lut 2021, 16:14