

#28 - Session IPA - "Teorie Spiskowe: QAnon"

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (94.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga (PolishHops)	25 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	12 g	30 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	2 min	12.4 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12.4 %
Na zimno	Azacca	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
(#1) FM704 Lutra Kveik	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski (CaSO4)	8 g	Zacieranie	60 min
tylko do wody do zacierania				
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia (CaCl2)	2 g	Zacieranie	60 min
tylko do wody do zacierania				
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---