

3# session IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (85.7%)	75 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (7.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (6.3%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	15 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Summit	15 g	5 dni	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	15 g	0 min	3.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 2018-07-28- warzenie.
2018-07-31- 3 blg zlanie na zimną i Chmieleniec.
2018-08-05- butelkowane.
29 lip 2018, 13:49