

#32 Session IPA (Corrina, Corrina)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (84.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.5%)	78 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	25 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	16.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cenntenial	10 g	0 min	11 %
Na zimno	Waimea	25 g	2 dni	15.3 %
Na zimno	Galaxy	40 g	2 dni	16.2 %
Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	8.7 %
Na zimno	Cenntenial	40 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile
gęstwa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2.5 g	Gotowanie	10 min