

## 68. Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (43.5%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (6.5%)	61 %	5
Ziarno	Colorado Pale Ale malt	0.3 kg (6.5%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Ostatecznie ~10blg, 15 litrów... w skrócie lekka porażka pod względem wydajności.

Olbrzymie straty z przelewania z garnka, ilość chmielin i osadów oceniam na 4 litry.

Filtracja przebiegła bardzo sprawnie za sprawą użycia ok 400g łuski ryżowej i wykałaczek na dnie. Konsystencja była oleista.

11.05 - schładzanie.

12.05 - zadany płynny starter, cały bo pachniał bardzo neutralnie. Temperatura około 16 stopni ale pewności nie mam bo termometr mało pewny. Widać kolejny 1 litr strat na dnie, osad opadł.

13.05 - 18 stopni, fermentuje

Było przelane na cichą ok 20.05

28.05 - schłodzenie

29.05 - dodanie chmielu, 50g citry i 14g galaxy.

30.05 - zabutelkowane, 4g/l. W smaku zawód, i chyba nie potrzebnie galaxy, dało dziwny posmak.

11 maj 2018, 17:59