

#8 Simcoe session ipa

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **58**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.13 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.73 kg (90.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.25 kg (6.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.13 kg (3.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 55 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 10 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Simcoe | 50 g | 20 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 4 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Notatki

- Fermentacja - 7dni burzliwa - 20C
4- cicha (dry hops): 2 dni - 20C, 2 dni - cold crash
29 mar 2022, 15:17