

# American Biscuit Session Ale

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **50**
- SRM **5.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (66.7%)	83 %	6.5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (16.7%)	79 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	13.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- <https://www.piwo.org/forums/topic/25432-session-ipa-biscuit-ale/>  
7 sie 2019, 14:21