

belgian session Ipa

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (73.2%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.1%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (4.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	15 g	20 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	candi sugar clear	200 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 39litrów kropli beskidu
31 maj 2022, 11:21