

Foggy session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **47**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.2 kg (74.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	0.7 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	0 min	18.6 %
Whirlpool	citra	40 g	15 min	1 %
Whirlpool	galaxy	70 g	15 min	1 %
Na zimno	Nectaron	80 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	70 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
yeast side labs Manchester Ale	Ale	Płynne	50 ml	Yeast Side Labs

Notatki

- woda kryształ żywiecki plus gips i sól, siarczki 115, chlorki 100

Whirlpool 15min 77-75 stopni

Start fermentacji w 18-20 stopniach. Chmielenie na zimno w 17 stopniach 2 dni.

Coldcrash 2 stopnie przez 1,5 dnia.

17 maj 2025, 12:42