

Hornindal Session IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (72.5%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	0.4 kg (5.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	50 g	5 min	15.4 %
Whirlpool	Sabro	50 g	20 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	50 g	15 min	11 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.7 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hornindal wlp	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Żywiecki Kryształ 100% SO4/Cl 2:1
30 sie 2022, 13:33