

# 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