

Jarek Session IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	80 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.9 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	1 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	1 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12.9 %

Drożdże

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

Notatki

- Po zakończeniu gotowania rozpuścić drugi ekstrakt. Schłodzić możliwie szybko do 80* C (dodać zimnej?) a następnie dodać chmiel na whirlpool i co jakiś czas mieszać przez 30 min. Na whirlpool'u założyłem izomeryzację a-k na poziomie 0% (vs 35% przy gotowaniu, przy 90*C może to być 10%, a poniżej 88* C już nie zachodzi) w formularz musiałem wpisać a-k 1 bo nie chciało zapisać.
9 lip 2020, 19:46