

Kuźnia Session

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **56**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (50%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (10%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	10 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13.9 %
Gotowanie	Huell Melon	30 g	5 min	7.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	14.2 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	4 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	75 ml	Domowe

Notatki

- Żytmi jako + 0,2kg pale ale - pierwsza porcja, druga porcja - 0,4 kg pale ale, trzeci to 0,4 płatki owsiana
15 gru 2017, 15:58