

MAJOWA SESJA PL Chmiele

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (64.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Zombie	25 g	0 min	10.2 %
Whirlpool	EXP 2/20 (PolishHops)	25 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Zombie	25 g	7 dni	10.2 %
Na zimno	EXP 2/20 (PolishHops)	25 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Zombie	25 g	3 dni	10.2 %
Na zimno	EXP 2/20 (PolishHops)	25 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew POMONA	Ale	Suche	11 g	Lalbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	60 min