

New Zealand Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.35 kg (72.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (18.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.3 kg (9.2%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pekko | 11 g | 60 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Pekko | 19 g | 30 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 10 g | 10 min | 7.6 % |
| Gotowanie | WAI-ITI | 35 g | 10 min | 2.8 % |
| Whirlpool | Hallertau Blanc | 20 g | 0 min | 7.6 % |
| Whirlpool | WAI-ITI | 35 g | 0 min | 2.8 % |
| Na zimno | WAI-ITI | 30 g | 5 dni | 2.8 % |
| Na zimno | Hallertau Blanc | 70 g | 7 dni | 7.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|--------|--------|-----|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 125 ml | --- |
|-------------|-----|--------|--------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- 30 g WAI-ITI w 2-im dniu fermentacji burzliwej - 5 dni
50 g Hallertau Blanc na cichą fermentację - 7 dni
13 lut 2017, 09:24