

NZ Session WCIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **54**
- SRM **3.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.1 kg (70.5%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.3 kg (29.5%)	81 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe CP	25 g	60 min	14.4 %
Whirlpool	Riwaka CP	100 g	15 min	3.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín CP	200 g	3 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra FM	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Woda RO:Kran 1:1
Zacieranie 18L -> 2.5 ml kwas mlekowy
Wyladzanie 10L -> 1.5 ml kwas mlekowy
8 kwi 2024, 09:58