

Polish Session NE IPA

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **19**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.6 kg (80%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.2 kg (10%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (10%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga | 7.5 g | 60 min | 11 % |
| Whirlpool | lunga | 20 g | 0 min | 11 % |
| Whirlpool | Marynka | 20 g | 0 min | 10 % |
| Whirlpool | Izabella | 20 g | 0 min | 5 % |
| Na zimno | lunga | 20 g | 7 dni | 11 % |
| Na zimno | Marynka | 20 g | 7 dni | 10 % |
| Na zimno | lunga | 40 g | 2 dni | 11 % |
| Na zimno | Izabella | 30 g | 2 dni | 5 % |
| Na zimno | Marynka | 10 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP095 | Ale | Płynne | 40 ml | --- |

Notatki

- Pierwsza porcja Marynki i lungi na zimno na burzliwą.
11 cze 2019, 21:45