

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 %

Drożdze

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