

SESION ipa 2022

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.5 kg (93.8%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	---	9.5 %
Whirlpool	Falconer's Flight	30 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	70 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	80 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min
Inne	E338	3 g	Butelkowanie	---