

# SESION Troix Vroix New england Polish IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (53.2%)	80 %	4
Ziarno	zestaw TB Porter muscawado	1 kg (21.3%)	80 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.3%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.5 kg (10.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	15 g	20 min	8.6 %
Whirlpool	Oktawia Polish hops	40 g	5 min	9.2 %
Whirlpool	Izabella Polish hops	40 g	5 min	5.8 %
Na zimno	Oktawia Polish hops	60 g	5 dni	9.2 %
Na zimno	Izabella Polish hops	60 g	5 dni	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP644 Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	50 ml	White labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min
Inne	E338	3 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	whirfloc	4 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Pulpa mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni