

Session Hoppy AIPA - BartJan [10]

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **93**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **---** %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (46.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 2 kg (30.8%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (15.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 20 min | 14 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 20 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 80 g | 4 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 4 dni | 14 % |
| Na zimno | Idaho 7 | 50 g | 4 dni | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |