

Session IPA #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale base Viking Malt	4 kg (88.9%)	81 %	5
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (11.1%)	50 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	15 g	45 min	12.5 %
Gotowanie	Amarillo (USA) - granulát	10 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade (USA) - granulát	10 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Palisade (USA) - granulát	10 g	20 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (USA) - granulát	20 g	1 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade (USA) - granulát	20 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Amarillo (USA) - granulát	35 g	0 min	7.5 %

Whirlpool	Cascade (USA) - granulát	35 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Palisade (USA) - granulát	30 g	0 min	8.7 %
Na zimno	Amarillo (USA) - granulát	35 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Cascade (USA) - granulát	35 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Palisade (USA) - granulát	30 g	3 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek sodu	2 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	woda demineralizowana	15000 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- Whirlpool start w temp 80C 30 min
10 sty 2018, 11:59
- Profil wody:
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 Alkalinity Residual
112.1 6.0 32.6 54.4 120.8 106.8 23.4

SO42-/Cl- ratio: 2.2 More Bitter
10 sty 2018, 12:08