

session ipa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	45 min	11.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	0 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	10 g	0 min	17.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Waimea	40 g	4 dni	17.4 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Notatki

- mocny diacetyl przez 3 tyg od zabutelkowania
16 paź 2019, 17:28