

Session IPA #2 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 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 **15 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 **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	4.5 kg (90%)	80 %	6
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (10%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior (US) - granulát	10 g	90 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior (US) - granulát	20 g	20 min	14.7 %
Gotowanie	Ahtanum (US) - granulát	10 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Centennial (USA) - granulát	10 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	Mosaic (US) - granulát	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Ahtanum (US) - granulát	40 g	0 min	4.7 %
Whirlpool	Centennial (USA) - granulát	40 g	0 min	7.8 %

Whirlpool	Mosaic (US) - granulat	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Ahtanum (US) - granulat	50 g	3 dni	4.7 %
Na zimno	Centennial (USA) - granulat	50 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Mosaic (US) - granulat	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	10 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% zacier	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% wyśładzanie	2 g	Zacieranie	70 min