

Session IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (68.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 0.5 kg (17.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.2 kg (6.9%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (5.2%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.055 kg (1.9%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 11 g | 60 min | 13.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 11 g | 10 min | 9.7 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 15 g | 4 dni | 13.3 % |
| Na zimno | Centennial | 15 g | 4 dni | 9.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Płatki skleikować przed zacieraniem 20 min w 70°C.
Wysładzać z mieszaniem złoża do BLG ok. 4.
Starter w ilości 1 litra wlać w całości.
26 cze 2022, 11:40