

Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **43**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (58.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (23.3%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.4 kg (9.3%)	85 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	5 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	45 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	45 g	3 dni	15 %

Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Chmielenie na zimno na 2 tury po 3 dni każda
5 mar 2018, 12:20