

Session IPA

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **50**
- SRM **3**
- 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 **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (87.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.44 kg (12.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	10 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	11.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	11.4 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	3 min	11.4 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	11.4 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorekwapnia	2 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Woda "Oaza" z Biedry:
HCO - 220
SO - 36
Cl - 3
Ca - 41
Mg - 24
Na - 9
K - 2
Stosunek Cl/SO = 51/36 mg/l
27 sie 2018, 23:33