

Session IPA Amora Zula Vermelho

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **46**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.4 kg (15.4%)	80.5 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	5 g	30 min	9 %
Gotowanie	Zula	5 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Vermelho	5 g	30 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	5 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	5 g	15 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Vermelho	5 g	15 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	5 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	5 g	10 min	9.7 %

Aromat (koniec gotowania)	Vermelho	5 g	10 min	8.1 %
Na zimno	Amora Preta	30 g	3 dni	9 %
Na zimno	Zula	30 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Vermelho	30 g	3 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	70 ml	White Labs