

Session IPA for Pinta / Hoppy American Lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.25 kg (78%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.6 kg (11%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (5.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 35 g | 60 min | 12.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 1 min | 12.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 1 min | 5.5 % |
| Na zimno | mosaic | 37 g | 1 dni | 11.4 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 1 dni | 12.9 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 1 dni | 5.5 % |

Notatki

- wyszło ok 28,5 l o ekstr 12,6 blg
dolane 3,5 l wody -> wyszło 32 l o ekstr 11,5 BLG

straty = 1,7 l
wyszło 24,2 l = 13 BLG

15.02. chmielenie na zimno (Session IPA): 37 mosaic, 30 citra, 20 cascade (temp 16-14 C 1 dzień) + CC (10-12 C) 1,5 dnia

18.02. Session IPA butelkowanie 58 g cukru w 420ml wody (temp. piwa ok 14 C) straty 1,8l. zabutelkowano ok 10,2 l piwa.

- - -

Hoppy American Lager

ok 10 (?) 03 zlanie na lagerowanie

13.04 - chmielenie na zimno = 25g citra + 25g cascade (temp ok 5-8 stopni C)

15.04. - butelkowanie -> 52g cukru w 420 ml wody. Wyszło: 15 piw = 0,33l, 9 piw = 0,5 l, 1 piwo = 1 litr
3 lut 2021, 22:19