

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