

Session IPA III

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.1 kg (64.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.2 kg (18.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.6 kg (9.4%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 50 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 10 g | 15 min | 16.1 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 15 min | 14.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 15 g | 3 min | 16.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 3 min | 11.8 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 0 min | 14.2 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Ekuanot | 20 g | 5 dni | 16.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 16.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirfloct | 2.5 g | Gotowanie | 12 min |

Notatki

- Półtorej saszetki drożdży
16 sie 2017, 13:04