

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	Whirfloc	2.5 g	Gotowanie	12 min

Notatki

- Półtorej saszetki drożdży
16 sie 2017, 13:04