

Session IPA konkurs Pinta

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **46**
- SRM **3.6**
- 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	2.3 kg (88.5%)	82 %	4
Ziarno	simpsons - dekstrynowy	0.3 kg (11.5%)	67.5 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	3 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	12.2 %
Na zimno	Citra	37 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Simcoe	37 g	3 dni	12.1 %

Na zimno	Mosaic	37 g	3 dni	12.2 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

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