

Session IPA- Lekka Wrona

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (56%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (32%)	75 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	75 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (3.2%)	75 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.2%)	75 %	4
Cukier	cukier	0.15 kg (2.4%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	7.3 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 52 amerykański sen	Ale	Gęstwa	150 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	wirlflock	0.5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Wstępna receptura na Session Ipa.
Docelowo będzie 11 BLG.
Warka 9.06.2019
Gips 3 gramy.
Płatki wcześniej kleikowane.
Przed gotowaniem 10 blg około 27 l.
25 litrów 11 blg po rozcieńczeniu po gotowaniu.
Fermentacja start od 16 c i będzie podnoszona.
Złana na cichą 20.06.2019 zeszło do 1 blg
23.06.2019 50 g Amarillo, 50 citra, 50 g Simcoe. 17 stopni.
28.06.19 złane do butelek plus 120 g glukozy na 21 litrów i 4 gramy Wit c kwasu l askor czystego. Na chmielu 5 dni, aromat git. Zobaczymy po nagazowaniu za około tydzień na kontrolnej butelce 330 ml refermentacja w około 18-20 c
28 maj 2019, 09:41
- Ekstrakt początkowy: 10,5-12,9^o Blg
Ekstrakt końcowy: 1,5-3,5^o Blg
Zawartość alkoholu: 3,5-4,9% obj.
Goryczka: 35-60 IBU
Barwa: 6-20 EBC
28 maj 2019, 09:41