

## Session IPA marzec 2024

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (96.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	3.6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól morską	0.9 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	kwask mlekowy do wody do zacierania	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask askorbinowy do wody do zacierania	2 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- Dodano 0.4g/l gipsu oraz 0.1g/l soli morskiej do wody.  
23 mar 2024, 10:56