

Session IPA około 12 Blg

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **89**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 9 kg (97.8%) | --- % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (2.2%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 80 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Vic Secret | 20 g | 15 min | 18 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Vic Secret | 20 g | 5 min | 18 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 0 min | 12 % |
| Gotowanie | Vic Secret | 25 g | 0 min | 18 % |
| Na zimno | Citra | 35 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Vic Secret | 35 g | 7 dni | 18 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------------------------------|-----|-------|------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |
|--------------------------------------|-----|-------|------|-----------------|

Notatki

- Robię 30 litrów brzezki 16 Blg i dolewam 10 litrów wody żeby uzyskać 40 litrów 12 Blg.
6 kwi 2019, 22:18