

Session IPA - Riwaka & Nelson Sauvín

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **66**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (90.9%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	50 min	11 %
Gotowanie	Riwaka	15 g	20 min	8 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	35 g	30 min	11 %
Whirlpool	Riwaka	35 g	30 min	8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	45 g	3 dni	11 %
Na zimno	Riwaka	50 g	3 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile