

Session IPA - Sorachi Ace & African Queen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **79**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (90.9%)	81 %	2.5
Ziarno	Crisp Oat Flakes	0.4 kg (9.1%)	83 %	7.4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	7 g	55 min	10 %
Gotowanie	African Queen	8 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	African Queen	15 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	African Queen	27 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	43 g	30 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	African Queen	50 g	5 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Bardzo dziwne w smaku
5 kwi 2023, 18:53