

Session NE IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **61**
- SRM **4.3**
- 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 **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (20%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Whirlpool	Riwaka	50 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Riwaka	50 g	3 dni	4.5 %
Zacieranie	Galaxy	13 g	70 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

A38 Juice	Ale	Gęstwa	200 ml	Imperial
-----------	-----	--------	--------	----------

Notatki

- Woda: Kinga Pienińska. Dodatek soli Epson i kwasu fosforowego.

Warzenie 01.05, BLG początkowe 13,5
1 maj 2025, 16:18