

SESSION SINGLE HOPS XIONC IPA # 89

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **48**
- SRM **3.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.2 kg (91.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (2.9%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.2 kg (5.7%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Xionc (experimental PolishHops) | 50 g | 45 min | 7.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Xionc (experimental PolishHops) | 50 g | 1 min | 7.3 % |
| Na zimno | Xionc (experimental PolishHops) | 100 g | 3 dni | 7.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |