

Session white IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.8 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (44.6%)	80 %	4
Ziarno	Diastatyczny	0.3 kg (5.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	30 g	15 min	7.6 %
Na zimno	Książęcy	60 g	3 dni	7.6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	7.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka suszona słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Łuska ryżowa 100g namoczona 20 min w gorącej wodzie dodana na dno kadzi filtracyjnej przed przetransferowaniem zacieru

Modyfikacja wody do zacierania - 17l:

- 6g gipsu
- 1g soli epsom
- 2ml chlorku wapnia

Woda do wysładzania - standardowa 18l

13 kwi 2025, 14:02