

Sesyjna IPA#3

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (65.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann Munich	0.4 kg (8.7%)	78 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (6.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (8.7%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	40 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min