

Sesyjna IPA#4

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **3.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (64%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (10%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (8%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	20 g	40 min	9 %
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 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentum Mobile

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	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	1.6 g	Fermentacja cicha	3 dni