

Sesyjna IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (42.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (28.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	5 min	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Warka będzie podzielona najprawdopodobniej na trzy części. Do pierwszej części zostanie dodanych kokos. Do 2 będą dodane porzeczki. Trzeciej część zostanie normalne, ewentualnie jak mnie najdzie dorzucę coś na aromat.

13 lis 2021, 10:24