

Single Hop Session IPA Amora Pretta

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.66 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.5 kg (6.3%)	60 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (12.5%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amora	36 g	55 min	9 %
Gotowanie	AMERA PRETA	54 g	5 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	AMERA PRETA	54 g	0 min	7.4 %
Whirlpool	AMERA PRETA	54 g	20 min	7.4 %
Na zimno	AMERA PRETA	144 g	4 dni	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	20.7 g	---