

SOSEN IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **15.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.9%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.75 kg (15.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2.1%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Challenger	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	5 g	5 min	7 %
Na zimno	Fuggles	15 g	7 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Fermentacja 18 stopni
7 lis 2021, 12:50