

TRIUMPH SESSION IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **50**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (74.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (18.5%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.4 kg (7.4%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Triumph | 70 g | 30 min | 9.1 % |
| Gotowanie | Triumph | 30 g | 3 min | 9.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Triumph | 100 g | 0 min | 9.1 % |
| Na zimno | Triumph | 100 g | 2 dni | 9.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 120 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Wirfloc-T | 1 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------------|---------------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | Sól Epsom | 1 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Gips Piwowski | 3 g | Zacieranie | 60 min |