

Voortrekker Session IPA V2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **8.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (2%)	68 %	601
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (19.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	southern passion	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	southern passion	10 g	10 min	11 %
Na zimno	southern passion	10 g	15 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	lemon grass	5 g	Gotowanie	0 min
Inne	irish moss	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

1. Nie wychodzi aż tak gorzkie- lekki, przyjemny, orzeźwiający sesyjniak
 2. Cały chmiel (ten gotowany też) trzymałem w fermentorze wraz z trawą cytrynową i chmielem na zimno
 3. Prost!
- 17 sty 2022, 23:30