

Voortrekker Session SaPA V3

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **13.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (7.4%)	68 %	500
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (18.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	southern passion	15 g	20 min	12.8 %
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