

Weizen Session IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.35 kg (47%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	22 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	1 g	Safbrew

Notatki

- Fermentacja burzliwa - 8 dni
Fermentacja cicha - 13 dni
Piwo odfermentowało do 2,8 BLG.

Butelkowanie: 116 g cukru rozpuszczone w 850 ml wrzątku.

Nie mam zapisanych temperatur fermentacji ale raczej zaczynałem w okolicy 17 stopni, kończyłem pewnie w okolicy 21.

17 lut 2020, 21:32