

New Logic - Session IPA - 5.1%

Specialty IPA

Autor: Lobster

Rodzaj: Ze słodów

IBU : 28 (Tinseth)
BU/GU : 0.57
Kolor : 7 EBC
Nagazowanie : 2.4 CO2-vol

Gęstość przed gotowan.: 11 °P
Gęstość początkowa : 12.3 °P
Gęstość końcowa : 2.8 °P

Surowce fermentujące (4.43 kg)

4 kg - Pilsner Malt 3.5 EBC (90.3%)
430 g - Wheat Malt light 5 EBC (9.7%)

Chmiele (95 g)

60 min - 15 g - Magnum - 12% (23 IBU)

Whirlpool (hop stand)

25 min Whirlpool @ 78 °C
25 min 78 °C - 30 g - Centennial - 10% (5 IBU)

Chmienie na zimno

2 dni - 50 g - Azacca - 15%

Drożdże

1 opak - Wyeast Labs Kolsch Yeast 2565

Default

Wielkość warki : 20 L
Objętość przed go.: 24.88 L
Objętość po gotow.: 21.88 L

Woda do zacierania: 16.79 L
Woda do wysładzan.: 11.35 L
Czas gotowania : 60 min
Całkowita ilość w.: 28.14 L



7 EBC

Wydajność warzelni: 72%
Wydajność zacierania: 75.6%

Profil zacierania

Traditional grain with max fermentability
61 °C - 40 min - Temperatura
71 °C - 20 min - Temperatura

Profil fermentacji

Ale
15 °C - 8 dni - Burzliwa
20 °C - 7 dni - Cicha

Pomiary

pH zacieru:

Objętość przed gotowaniem:

Gęstość przed gotowaniem:

Objętość po gotowaniu:

Gęstość początkowa:

Uzupełnienie wody w fermentorze:

Objętość w fermentorze:

Gęstość końcowa:

Butelkowana objętość:

Notatki

Super drinkable, hazy fruit session IPA. Simple recipe. Yeasts type could be replace by WLP066 or WLP067 or dry yeast Lallemend Verdant