

SESSION IPA

Simcoe&Galaxy

Method: **All Grain**

Boil Time: **60 min**

Batch Size: **20 liters** *(fermentor volume)*

Pre Boil Size: **25 liters**

Post Boil Size: **20 liters**

Pre Boil Gravity: **1.042** Post Boil Gravity: **1.047**

Original Gravity: Final Gravity:

1.047

1.009

ABV (standard):

IBU (tinseth):

4.9%

39.6



Fermentables

Amount	Fermentable	Cost	PPG	°L	Bill %
3.85 kg	<u>Simpsons - Finest Pale Ale Golden Promise</u>		37	2.4	91.5%
0.25 kg	<u>Simpsons - Crystal Light</u>		33.1	38.03	6.1%
0.10 kg	<u>Weyermann - Carapils</u>		34.5	2.1	2.4%

4.10 kg

Hops

Amount	Variety	Cost	Type	AA	Use	Time	IBU	Bill %
5 g	<u>Simcoe</u>		Pellet	12.1	Boil	60 min	8.26	3.3%
10 g	<u>Simcoe</u>		Pellet	12.1	Boil	15 min	8.2	6.7%
15 g	<u>Galaxy</u>		Pellet	17.2	Boil	10 min	12.77	10%
35 g	<u>Galaxy</u>		Pellet	17.2	Boil	0 min	6.08	40%
85 g	<u>Simcoe</u>		Pellet	12.1	Boil	0 min	4.27	40%

150 g

Hops Summary – 100g Simcoe, 50g Galaxy

Yeast - Lallemand - Verdant IPA

PRILAGODBA VODE 100% RO VODA

Amount	Name	Type	Use
9 ml ili 3g	<u>Calcium Chloride (dihydrate) 33% - tekući</u> 3 g ako je kalcij klorid u listićima 88%	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
4 g	<u>Epsom Salt</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
9 g	<u>Gypsum</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
1 g	Kuhinjska sol NaCl	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water

Prilagodba vode za one koji kuhaju sa 100% RO filtriranom vodom

Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za vrhunsku SESSION IPA-u.

Kombinacijom Simcoe hmelja koj će dati fine arome grejpa i marakuje uz notu borovine i Galaxy hmelja koji će sve to pojačati uz dodatak aroma citrusa i breskve, ova session ipa laganijeg alkohola bit će pravi balans između aromama slabije APA-e i alkoholom jače IPA-e.

Verdant IPA kvasac će svojim laganim voćnim esterima još dodatno pojačati dojam voćnosti i pretvoriti ovo pivo u pravu tropsku poslasticu.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavaanja. Preporučamo temperaturu ukomljavaanja 65C. Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C.

Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavaanje i ispiranje oko 30l vode.

AKO RADITE PRILAGODBU VODE, koristiti 100% RO vodu i soli za vodu iz rubrike za prilagodbu vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavaanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C. Nakon isteka ukomljavaanja od 60min, iscjediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode. Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 25-27l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Hmeljenje počinje na 60 min čim sladovina zakipi (Simcoe 5g).

Hmelj koji se dodaje na 0 min ide u kotao 0 minutu prije kraja kuhanja, tj. kada je gotovo kuhanje, ugasite izvor topline i ubacite hmelj te krenite s hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na cca 18-20C, aerirati te dodati kvasac prema uputi sa kvasca. Ostaviti na temperaturi od 18-23C sljedećih cca 7-10 dana.

Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije pivo je spremno za točenje u boce.

Ako postoji mogućnost, ohladiti pivo na cca 5-10C i tako držati cca 48h kako bi se istaložio kvasac i izbistrilo pivo prije točenja u boce.

Nakon gotove fermentacije i eventualno odrađenog hlađenja (cold crasha), točiti u boce sa dodanom deksrozom. Preporuka 5-6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih cca 5 dana.

Za pravi užitak pijenja Session IPA-e, prije konzumacije ohladiti na 5 -10C.

Uživaj u svojoj Session IPA-i!

Tvoj BREWSHOP.HR!

