

#B009 lowALC_IPA

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (14.3%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	30 g	3 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min