

Lekka IPA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **15**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1 kg (22.2%)	80 %	4.5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (4.4%)	75 %	3.5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.2 kg (4.4%)	85 %	5
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.8 kg (17.8%)	60 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.8 kg (17.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	10 min	6 %

Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	700 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Maltodekstryna	300 g	Gotowanie	10 min