

Low alc Hazy IPA

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **10**
- SRM **2.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.3 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.21 kg (15%)	78 %	20
Cukier	Maltodekstryna	0.49 kg (35%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	8 g	10 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	75 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1450	Ale	Gęstwa	40 ml	Wyeast