

Micro IPA

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (15%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.05 kg (2.5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum'21 PL	10 g	60 min	10.6 %
Whirlpool	Zula	25 g	1 min	8.3 %
Whirlpool	Amora preta	25 g	1 min	11 %