

Micro IPA

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **35**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (89.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega