

## Micro ipaa

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **11**
- SRM **2.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2200 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2480 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **787.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **1050 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **787.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **1955 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2480 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa         | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilzneński    | 200 kg (66.7%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Oats, Flaked  | 37.5 kg (12.5%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno  | Wheat, Flaked | 25 kg (8.3%)    | 77 %       | 4   |
| Dodatek | Maltodextryna | 37.5 kg (12.5%) | 100 %      | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 500 g   | 40 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Ahtanum | 5000 g  | 5 min  | 5 %        |
| Na zimno  | Azacca  | 5000 g  | 1 dni  | 14 %       |
| Na zimno  | Sabro   | 15000 g | 4 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Idaho 7 | 10000 g | 4 dni  | 12.7 %     |

### Drożdze

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Płynne | 5000 ml | White Labs   |