

## niskoalkoholowa ipa

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.3**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt                         | 2.2 kg (56.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski typ II<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 1.2 kg (30.8%) | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny                | 0.5 kg (12.8%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum pl | 10 g  | 60 min | 12.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade   | 20 g  | 10 min | 6.9 %      |
| Whirlpool                 | Cascade   | 60 g  | 5 min  | 6.9 %      |
| Na zimno                  | Citra     | 50 g  | 4 dni  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa             | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-------------------|-----|--------|-------|------------------|
| wozem jestem FM56 | Ale | Płynne | 60 ml | Fermentum Mobile |