

Piwowar - Micro IPA

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **21**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (49.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (14.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (14.9%)	60 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.75 kg (14.9%)	75 %	5
Ziarno	Viking Malt Żytni	0.3 kg (5.9%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	40 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	75 g	1 min	13.6 %
Na zimno	Citra	60 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Mosaic	75 g	12 dni	11.8 %
Na zimno	Equinox	75 g	7 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	70 ml	White Labs
-----------------------	-----	--------	-------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia (95%)	3.33 g	Zacieranie	0 min