

Warka #27 Niskoalkoholowa IPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (73.3%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (10%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
na 10 min 78 st				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- zacieranie 72 st 30 min (Viking Pale Ale malt i Carahell),
wyrzew 78 st 30 (Płatki owsiane),
17 mar 2020, 18:22