

1% hazy ipa

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **34**
- SRM **2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **3.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	0.2 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.06 kg (15%)	85 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.06 kg (15%)	60 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.06 kg (15%)	75 %	3
Ziarno	Żytni	0.02 kg (5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	9 g	30 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	2 g	Lallemand

Notatki

- Sprawdź dry hop na mniejszej probce.
Sprawdź dodatek gliceryny i laktozy
<https://ultralowbrewing.com/low-and-no-alcohol-experimental-brewing-series/>

Zacieranie na chłodno 20stopni, 24h

5,6 blg wyszło. Dodano 2 łyżki miodu. Kwasna ta brzeczka :x
2 lip 2024, 17:28