

#19 Niskoalkoholowa ipa

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **26**
- SRM **2.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.01 kg (22.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.49 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (11.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM56 Wozem jestem	Ale	Płynne	40 ml	---