

## #B009 lowALC\_IPA

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 2 kg (57.1%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 1 kg (28.6%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.5 kg (14.3%) | 81 %       | 53  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 20 g  | 10 min | 3.5 %      |
| Na zimno                  | Sybilla | 30 g  | 3 dni  | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość  | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips Piwowarski | 5 g    | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Whirlfloc       | 1.25 g | Gotowanie  | 10 min |