

#B022 low alc AIPA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **39**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

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 **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 75C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (20%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (20%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (20%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	3 min	10 %
Gotowanie	Chinook	30 g	3 min	13 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Liście limonki cafir	10 g	Gotowanie	5 min