

# BezAlko

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **21**
- SRM **2.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (16.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (12.9%)	--- %	---
Ziarno	Carabody	0.2 kg (6.5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	60 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
La-01	Ale	Suche	10 g	---