

# Bezalkoholowe IPA DG

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **11**
- SRM **2.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **520 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **546 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **627.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **167.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **223 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **167.2 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **516.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **627.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	55.74 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	100 g	20 min	13 %
Whirlpool	Chinook	300 g	0 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	204.26 g	---