

# IPA z papają niskalkoholowa / BeerDay

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **31**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80.8%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (10.1%)	60 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.45 kg (9.1%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	55 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Horizon	10 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	5 min	17 %
Whirlpool	Summit	20 g	0 min	17 %
Whirlpool	Nugget	10 g	0 min	13 %
Whirlpool	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Nugget	20 g	3 dni	13 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	14 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z papai	450 g	Fermentacja burzliwa	12 dni