

Lekka IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **18**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **81.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (35.6%)	80 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1 kg (23.8%)	80 %	4.5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (7.1%)	75 %	3.5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (7.1%)	83 %	5
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.9%)	60 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	viking malt carmel 100	0.11 kg (2.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %

Whirlpool	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	700 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Maltodekstryna	300 g	Gotowanie	10 min