

Light IPA

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **25**
- SRM **10.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **54C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (14.3%)	76 %	150
Ziarno	Żytni	1 kg (28.6%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (14.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus USA	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Centennial USA	15 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic USA	15 g	5 min	11.7 %
Whirlpool	Mosaic USA	15 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Mosaic USA	20 g	7 dni	11.7 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	14.2 %