

## Light summer IPA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (9.1%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Elani	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Elani	50 g	10 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM706 Żar tropików	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ksylitol	200 g	Butelkowanie	---