

lite belgian/ Lite IPA

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **29**
- SRM **6.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **60.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **87.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **47.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (44.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 2 kg (22.2%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Cara Ruby Castle | 2 kg (22.2%) | 72 % | 49 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (11.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | lunga 80C | 200 g | 15 min | 12.4 % |