

## Lite IPA

---

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **15**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **87.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min w 78C**
- Wyladuj używając **48.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	8 kg (92%)	82 %	4
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.7 kg (8%)	75 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	lunga 80C	100 g	15 min	12.4 %