

## Lite IPA

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **29**
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (48.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (27.6%)	60 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.1 kg (6.9%)	75 %	3
Ziarno	Żytni	0.25 kg (17.2%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	20 min	11 %
Whirlpool	Motueka	30 g	1 min	5.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	1100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	100 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	4 g	Zacieranie	60 min
Po 2ml do wysładzania i zacierania				
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min