

LOW ALC HAZY IPA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (60.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.3 kg (9.1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (30.3%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 25 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 80 ml | Fermentum Mobile |
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 80 ml | Fermentum Mobile |