

Low alc IPA

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **8**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **84C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 76C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.1 kg (6.3%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (31.3%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 2.8 g | 15 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 4.3 g | 15 min | 13.2 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 10 g | 2 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|---------|--------------|
| Hazy daze | Ale | Płynne | 1000 ml | --- |