

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 Sauvignon	10 g	2 dni	11 %

Drożdże

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