

Low Alc IPA

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **36**
- SRM **2.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	Malteurop Pale Ale	0.8 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (6.3%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (15.6%)	80 %	2
Ziarno	Rye Malt	0.2 kg (6.3%)	63 %	10
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (9.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	35 g	60 min	8.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	10 min	8.2 %
Na zimno	Amarillo	45 g	2 dni	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc T	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- może dodać hibiskus lub earl grey'a ?
17 kwi 2019, 14:56