

Low Alco Polish IPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2.5 kg (68.9%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (13.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.15 kg (4.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.03 kg (0.8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.25 kg (6.9%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 0.2 kg (5.5%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Rody Hodowlane | 15 g | 40 min | 9.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Książęcy | 25 g | 5 min | 7 % |
| Whirlpool | Rody Hodowlane | 35 g | 30 min | 9.3 % |
| Whirlpool | Książęcy | 25 g | 30 min | 7 % |
| Na zimno | Książęcy | 100 g | 4 dni | 7 % |
| Na zimno | Rody Hodowlane | 100 g | 4 dni | 9.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Izabella | 50 g | 0 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Żar Tropików | Ale | Płynne | 40 ml | FM |

Notatki

- Żar Tropików to starter 1l
6 sie 2024, 06:19