

Low Alcohol Hazy IPA Viking

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **61.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (51.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.51 kg (14.9%)	61 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.51 kg (14.9%)	83 %	5
Ziarno	viking cara	0.33 kg (9.6%)	75 %	8
Ziarno	dextrin	0.32 kg (9.4%)	80 %	11

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis