

☐ Low alcohol IPA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **19**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ I	2.03 kg (63.8%)	80 %	17
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (15.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (15.7%)	70 %	2
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.15 kg (4.7%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	30 g	10 min	1.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12.6 %
Na zimno	Wai-iti	25 g	7 dni	1.6 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	10 g	Zacieranie	63 min