

Micro IPA

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **33**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (52.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (15%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (15%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.5%)	78 %	4
Ziarno	Żytni	0.2 kg (5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	23 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Idaho 7	43 g	3 dni	12.7 %