

## Micro IPA

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **22**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **65.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	8 %
Whirlpool	Citra	50 g	7 min	14.2 %
Whirlpool	Marynka	30 g	5 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US 05	Ale	Suche	7.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Herbata Earl Grey	70 g	Fermentacja cicha	1 dni