

Micro IPA z piwowara II

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **10**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (13.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (13.9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (13.9%)	79 %	16
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.05 kg (2.8%)	76 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	40 min	3.8 %
Gotowanie	Cascade	25 g	1 min	8.3 %
Na zimno	Sabro	25 g	8 dni	15.8 %
Na zimno	Sabro	25 g	3 dni	15.8 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	600 ml	Fermentis