Micro ipaa

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **11**
- SRM **2.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2200 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **2480 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **787.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **1050 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **787.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **1955 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2480 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	200 kg *(66.7%)*	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	37.5 kg *(12.5%)*	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	25 kg *(8.3%)*	77 %	4
Dodatek	Maltodextryna	37.5 kg *(12.5%)*	100 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	500 g	40 min	15.5 %
Whirlpool	Ahtanum	5000 g	5 min	5 %
Na zimno	Azacca	5000 g	1 dni	14 %
Na zimno	Sabro	15000 g	4 dni	15 %
Na zimno	Idaho 7	10000 g	4 dni	12.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	5000 ml	White Labs

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.