

Mikro IPA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **35 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Owsiany	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Viking żytni	1 kg (14.3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	35 min	11.2 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	14 dni	9 %
Na zimno	Książęcy	50 g	14 dni	7 %
Na zimno	Amarillo	50 g	14 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis