

# NISKO ALKO. IPA

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **33**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 72C**
- Wystadzaj używając **40.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.09 kg (34.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.04 kg (17.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1.22 kg (20%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	0.87 kg (14.3%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.87 kg (14.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	43.48 g	30 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	43.48 g	30 min	15 %
Whirlpool	Cascade	43.48 g	30 min	6 %
Na zimno	Cascade	104.35 g	2 dni	6 %
Na zimno	Citra	104.35 g	2 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	19.13 g	Danstar