

Nisko alkoholowe v2

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **17**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (64.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (25.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (5.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (5.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 10 g | 60 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 60 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP051 - California Ale V Yeast | Ale | Gęstwa | 50 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|