

niskoalkoholowa IPA

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **11**
- SRM **2.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.3 L** wody do zacierania do **87.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **78C**
- Wystadź używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.23 kg (53.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.04 kg (9.9%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.08 kg (18.3%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.08 kg (18.3%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Riwaka	3 g	60 min	4.3 %
Na zimno	Riwaka	15 g	2 dni	4.3 %