

niskoalkoholowa IPA Riwaka

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (53.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 0.3 kg (10.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (17.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Dekstrynowy | 0.5 kg (17.9%) | 72 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Riwaka | 20 g | 60 min | 4.3 % |
| Na zimno | Riwaka | 100 g | 2 dni | 4.3 % |