

Niskoalkoholowa NE IPA Raw Ale

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **84C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **76C**
- Wystadź używając **-11 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (22.2%)	60 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (22.2%)	72 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.4 kg (8.9%)	80.5 %	4
Dodatek	łuska ryżowa	0.1 kg (2.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cashmere	90 g	60 min	8.4 %
Na zimno	Citra	100 g	1 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	lallemand
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's