

Niskoalkoholowe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carabody	2 kg (40%)	75 %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	--- %	---
Ziarno	Pale Ale	1.5 kg (30%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Pretta	15 g	60 min	9 %
Gotowanie	Saaz	15 g	60 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LAB 01	Ale	Suche	10 g	---