

Niskoalkoholowe Hazy IPA

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU ---
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (65.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.5%)	85 %	3
Cukier	Maltodektryna	0.5 kg (13.2%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	0 min	15 %
Na zimno	Simcoe	10 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	El Dorado	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Centennial	25 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Pożywka	1 g	Gotowanie	10 min