

Niskoalkoholowe Hazy IPA

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **15**
- SRM **2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (31%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (44.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.26 kg (11.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	55 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	2 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	2 min	12.3 %
Na zimno	Mosaic	55 g	2 dni	12.3 %
Na zimno	Amarillo	33 g	2 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------