

# NISKOALKOHOLOWE NE IPA (05.2020) mppd

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **2**
- SRM **2.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński   | 1 kg (45.5%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny    | 0.4 kg (18.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked  | 0.3 kg (13.6%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.3 kg (13.6%) | 77 %       | 4   |
| Ziarno | Żytni         | 0.2 kg (9.1%)  | 85 %       | 8   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|-------|------------|
| Whirlpool | Citra  | 50 g  | 1 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra  | 100 g | 2 dni | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 100 g | 2 dni | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP067 | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |

## Notatki

- Modyfikacje wody:  
do zacierania (17L) 4,3g cacl<sub>2</sub>; 0,9g nacl; 3,7ml lactic acid;  
do wyszadzania: (5L) 1,3g cacl<sub>2</sub>; 0,3g nacl; 1,4ml lactic acid

30 maj 2020, 11:56