

Non-Alc Session IPA

- Gęstość **2.8 BLG**
- ABV **1 %**
- IBU **48**
- SRM **1.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **79.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.91 kg (73.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.11 kg (8.9%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.11 kg (8.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafoam	0.11 kg (8.9%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	45 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM56 Wozem jestem	Ale	Płynne	50 ml	---