

Piwo bezalkoholowe ostateczne

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **20**
- SRM **0.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **632.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **273 L**
- Całkowita objętość zacieru **351 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **273 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **437.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **632.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pilzneński | 50 kg (64.1%) | 81 % | --- |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 13 kg (16.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 10 kg (12.8%) | 78 % | --- |
| Ziarno | Carabody | 5 kg (6.4%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 200 g | 60 min | 5.7 % |
| Gotowanie | Amora Preta | 300 g | 60 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| LA-01 | Ale | Suche | 250 g | --- |