

## 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**
- Wyladuj 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	---