

Warka #27 Niskoalkoholowa IPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.2 kg (73.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carahell | 0.3 kg (10%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (16.7%) | 85 % | 3 |
| na 10 min 78 st | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 13 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 30 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 30 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- zacieranie 72 st 30 min (Viking Pale Ale malt i Carahell),
wyrzew 78 st 30 (Płatki owsiane),
17 mar 2020, 18:22