

# XXV NISKOALKOHOLOWE HAZY IPA

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **19**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.4 L**

## Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.2 L** wody do zacierania do **84C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.6 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.102 kg (8.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.018 kg (1.5%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.24 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.24 kg (20%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	1 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	1 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	80 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	80 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP4044	Ale	Płynne	100 ml	---
---------	-----	--------	--------	-----