

# Low alcohol hazy apa wg twój browar

- Gravity **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **13**
- SRM **4**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **7 liter(s) / kg**
- Mash size **7.3 liter(s)**
- Total mash volume **8.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **82 C**, Time **70 min**

## Mash step by step

- Heat up **7.3 liter(s)** of strike water to **87.5C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **82C**
- Sparge using **8.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Monachijski	0.5 kg (38.5%)	80 %	16
Grain	viking malt carabody	0.2 kg (15.4%)	80 %	8
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (7.7%)	75 %	30
Grain	Dektrynowy Viking Malt	0.1 kg (7.7%)	75 %	12
Grain	Żytni	0.1 kg (7.7%)	85 %	8
Grain	zakwaszający	0.05 kg (3.8%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (19.2%)	60 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	10 min	5 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	6 day(s)	12.2 %
Dry Hop	Sabro	20 g	5 day(s)	14.2 %
Dry Hop	Amarillo	20 g	5 day(s)	9.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM56 Wozem jestem	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum
-------------------	-----	--------	-------	-----------

## Notes

- w celu uzyskania jak największej ilości niefermentujących cukrów, zacieramy w wyższej temperaturze. piwo wyszło smaczne, z niską zawartością alkoholu chociaż nie podam dokładnie bo nie mierzyłem nic przy ważeniu. nie powinno mieć więcej niż 2%  
*Nov 10, 2024, 12:45 PM*