

LEM| Low Alco American Pale Ale (by Bartłomiej Filipiuk)

- Gravity **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.1**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.8 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **25 %/h**
- Boil size **34.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **76 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.7 liter(s)**
- Total mash volume **13.7 liter(s)**

Steps

- Temp **76 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **10.7 liter(s)** of strike water to **84C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **76C**
- Sparge using **27.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Malt Pilzneński	2 kg (65.6%)	82 %	4
Grain	Viking Malt Pszeniczny	0.3 kg (9.8%)	85 %	4
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.6%)	75 %	45
Grain	Fawcett Owsiany	0.4 kg (13.1%)	61 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.9%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	20 g	65 min	10 %
Dry Hop	Citra	50 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	35 g	3 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis

Notes

- Parametry

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

6,5 BLG 1,1 ABV 15 IBU

UWAGI

Fermentacja

Brzeczka schłodzona do 15°C, start drożdży, 2 dni w 16°C, później +1°C/dzień, koniec fermentacji w 19°C

Fermentacja cicha.

Chmilenie na zimno przez 3 dni bez przelewania w temperaturze pokojowej.

Cold crash w temperaturze 3°C przez 3 dni.

Rozlew

Refermentacja z użyciem cukru białego do poziomu 2 vol.

Inne.

Zadbaj o pH zacieru. Przy butelkowaniu dodaj witaminę C w celu spowolnienia starzenia piwa.

Mar 7, 2020, 6:17 PM