

9. Low Alc. Vermont 8 BLG

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **31**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (80.4%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.17 kg (5.3%)	82 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.208 kg (6.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.254 kg (7.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	5 g	10 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	pacific gem	5 g	10 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	2 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	20 g	2 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	2 min	16.5 %

Na zimno	Pacific Gem	20 g	7 dni	15.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	7 dni	16.5 %
Na zimno	Galaxy	20 g	7 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile