

Fruit Low Alko APA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **7**
- SRM **2.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (80.6%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	0.3 kg (9.7%)	85 %	8
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (9.7%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	6.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis