

Low alc ale

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **15**
- SRM **1.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.6 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (37.5%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (12.5%)	74 %	3
Ziarno	Żytni	0.2 kg (12.5%)	85 %	8
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.4 kg (25%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	2 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	40 ml	Mangrove Jack's