

## LOW ALC AMERICAN ALE

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **15**
- SRM **2.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.5 kg (50%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.5 kg (16.7%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.5 kg (16.7%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki żytnie       | 0.5 kg (16.7%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Iunga      | 5 g   | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Centennial | 10 g  | 5 min  | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe     | 16 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro      | 12 g  | 0 min  | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic     | 5 g   | 0 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa             | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|-------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM56 Wozem Jestem | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |