

Low Alc Pale Ale + Curacao

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **25**
- SRM **2.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	Malteurop Pale Ale	0.8 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (6.3%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (15.6%)	80 %	2
Ziarno	Rye Malt	0.2 kg (6.3%)	63 %	10
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (9.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum 2017	17 g	60 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla 2017	10 g	2 min	6.5 %
Whirlpool	Sybilla 2017	20 g	5 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc T	1 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	4 g	Gotowanie	15 min