

Low Alc

- Gęstość **3.8 BLG**
- ABV **1.4 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (27%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (10.8%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.15 kg (8.1%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (54.1%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 30 g | 30 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Oktawia | 5 g | 15 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Oktawia | 10 g | 1 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | skórki cytrusów | 10 g | Gotowanie | 10 min |