

Niskoalkoholowa apa

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.5 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **84.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (6.7%)	80 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (13.3%)	61 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.1 kg (6.7%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10.83 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	27.08 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	18.96 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	5.96 g	Safale