

Niskoalkoholowa APA

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **27**
- SRM **2.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **82 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **88.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **82C**
- Wyladuj używając **43.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (65.6%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (8.2%)	80 %	20
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (8.2%)	50 %	2
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.1 kg (1.6%)	75 %	60
Ziarno	płatki ryżowe	0.5 kg (8.2%)	80 %	2
Cukier	cukier erytrytol	0.5 kg (8.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Iunga 80 C	100 g	15 min	12.4 %
Whirlpool	Cascade 80 C	100 g	20 min	5.9 %