

#1 Low apa

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **14**
- SRM **2.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.25 kg (9.1%)	85 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (9.1%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (18.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis