

Clone Radio - Low APA

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **77 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **86.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (67.8%)	80 %	4
Ziarno	Owsiany castlemalting	0.3 kg (10.2%)	61 %	5
Ziarno	Żytmi	0.3 kg (10.2%)	85 %	9
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.15 kg (5.1%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	10 g	15 min	11 %
Whirlpool	Chinook	20 g	15 min	11.7 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	7.1 %
Hopstand 77 stopni - 30min				
Na zimno	Cascade	40 g	2 dni	7.1 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	120 ml	safbrew