

# LEM| Low Alco American Pale Ale (by Bartłomiej Filipiuk)

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **84C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 76C**
- Wystadzaj używając **27.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilznieński	2 kg (65.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	0.3 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.6%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett Owsiany	0.4 kg (13.1%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	65 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- Parametry

6,5 BLG 1,1 ABV 15 IBU

UWAGI

Fermentacja

Brzeczka schłodzona do 15°C, start drożdży, 2 dni w 16°C, później +1°C/dzień, koniec fermentacji w 19°C

Fermentacja cicha.

Chmienie na zimno przez 3 dni bez przelewania w temperaturze pokojowej.

Cold crash w temperaturze 3°C przez 3 dni.

Rozlew

Refermentacja z użyciem cukru białego do poziomu 2 vol.

Inne.

Zadbaj o pH zacieru. Przy butelkowaniu dodaj witaminę C w celu spowolnienia starzenia piwa.

*7 mar 2020, 18:17*