

# 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*