

LEM| Low Alco American Pale Ale

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt Pilzneński | 2 kg (57.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Malt Pszeniczny | 0.5 kg (14.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.25 kg (7.1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Fawcett Owsiany | 0.5 kg (14.3%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (7.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 65 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 35 g | 3 dni | 10 % |
| Gotowanie | Magnum | 5 g | 65 min | 12 % |

Drożdże

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