

# 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 Pilznieński	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