

# LEM| Low Alco Milkshake APA

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- 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 **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **66.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilszeński	2 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.5 kg (12.5%)	65 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	65 min	8.6 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	10 min	6.2 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	0.5 g	Gotowanie	15 min