

LOW ALC AMERICAN ALE

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **15**
- SRM **2.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	16 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	12 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM56 Wozem Jestem	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile