

Low Alc Pale Ale + Curacao

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **25**
- SRM **2.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **24.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.2 kg (37.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Malteurop Pale Ale | 0.8 kg (25%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.2 kg (6.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (15.6%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Rye Malt | 0.2 kg (6.3%) | 63 % | 10 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.3 kg (9.4%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum 2017 | 17 g | 60 min | 12.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla 2017 | 10 g | 2 min | 6.5 % |
| Whirlpool | Sybilla 2017 | 20 g | 5 min | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc T | 1 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | curacao | 4 g | Gotowanie | 15 min |