

# LOW ALCO BETTER IPA GF

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.6 kg (21.4%)	73 %	20
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (14.3%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.4 kg (14.3%)	85 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (14.3%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	20 min	13.7 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	35 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	1 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	15 g	Zacieranie	60 min