

Low alco Sabro APA

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **17**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **80.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 74C**
- Wystadź używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (8.3%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	0.2 kg (6.7%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	20 g	15 min	15 %
Na zimno	Sabro	80 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis