

Low Alcohol Hazy APA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (28.2%)	80 %	16
Ziarno	Viking Carabody malt	0.5 kg (11.3%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (5.6%)	72 %	4
Ziarno	Żytni	0.25 kg (5.6%)	85 %	8
Ziarno	Acid Malt	0.125 kg (2.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (22.6%)	80 %	2
Ziarno	Castle Pale Ale	0.4 kg (9%)	80 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.4 kg (9%)	82 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis