

Low alcohol hazy apa wg twój browar

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **13**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **82 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.3 L** wody do zacierania do **87.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **82C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (38.5%)	80 %	16
Ziarno	viking malt carabody	0.2 kg (15.4%)	80 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Dektrynowy Viking Malt	0.1 kg (7.7%)	75 %	12
Ziarno	Żytni	0.1 kg (7.7%)	85 %	8
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (3.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (19.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	10 min	5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	6 dni	12.2 %
Na zimno	Sabro	20 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

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

FM56 Wozem jestem	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum
-------------------	-----	--------	-------	-----------

Notatki

- w celu uzyskania jak największej ilości niefermentujących cukrów, zacieramy w wyższej temperaturze. piwo wyszło smaczne, z niską zawartością alkoholu chociaż nie podam dokładnie bo nie mierzyłem nic przy ważeniu. nie powinno mieć więcej niż 2%
10 lis 2024, 12:45