

LOW ALK POLISZ AJPIJEJ

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **20**
- SRM **2.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.1 kg (3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rody Hodowlane 2/20	5 g	60 min	9.3 %
Whirlpool	Rody Hodowlane 2/20	20 g	15 min	9.3 %
Whirlpool	Zula	20 g	15 min	8.3 %
Whirlpool	Książęcy	20 g	15 min	7 %
Na zimno	Książęcy	70 g	3 dni	7 %
Na zimno	Zula	70 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Rody Hodowlane 2/20	70 g	3 dni	9.3 %