

## Low Alko APA

---

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **9**
- SRM **2.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Kroki

- Temp **74 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (73.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.8%)	70 %	3
Ziarno	Żytni	0.3 kg (8.8%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar