

Low alko APA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.06 kg (53.9%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	0.76 kg (19.9%)	83 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (26.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	50 min	4.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10.5 g	5 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	666 g	Fermentis

Notatki

- Płatki kleikowane osobno, dodane do zakończenia przerwy białkowej
31 mar 2020, 10:53