

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