

## lowalc zytni

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytmi	1 kg (28.6%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (14.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	50 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Azacca	50 g	4 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oslo kveik	Ale	Płynne	800 ml	kveik