

## lowalc

---

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **10**
- SRM **3.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (89.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (10.7%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	2.6 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	2.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wozem jestem fm 56	Ale	Płynne	1000 ml	fermentum mobile