

# LOWLOW APA

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **82.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wysładzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (11.1%)	82 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (11.1%)	75 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.1%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	20 g	20 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	30 g	5 min	18 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Eureka!	50 g	3 dni	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
grodziskie	Ale	Płynne	1000 ml	fermentis