

# LOWLOW APA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (65.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (9.8%)	82 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.6%)	75 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (13.1%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis

## Notatki

- - zacieranie 75-77°C
- - chmiel na zimno 3 dni w ciepłym, 3 dni cold crash

blg końcowe 4,7.  
gazowane na 2 jednostki CO2  
24 sie 2019, 09:54