

Lowlow

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **25**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 2 kg (66.7%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 0.25 kg (8.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (8.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.25 kg (8.3%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (8.3%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Herkules | 10 g | 60 min | 17 % |
| Na zimno | Cashmere | 50 g | 4 dni | 8.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |