

## 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