

# Nagórnik - Niskoalkoholowe APA

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **27**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **85.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 76C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (5%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (15%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	Sabro	10 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	10 min	14 %
Na zimno	Sabro	60 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis