

# Niskoalko APA

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

## Kroki

- Temp **74 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **81.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2 kg (61.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.17 kg (5.2%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (9.2%)	75 %	3
Ziarno	Żytni	0.3 kg (9.2%)	85 %	8
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (6.1%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentis