

Niskoalkoholowa APA

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **14**
- SRM **2.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.7 kg (25.9%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.25 kg (9.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	2 dni	10 %

Drożdże

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