

# NISKOALKOHOLOWE

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **46**
- SRM **2.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **9.52 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.3 kg (61.9%)	79 %	6
Ziarno	Colorado Honig	0.6 kg (28.6%)	79 %	7.5
Ziarno	Golden Ale Strzegom	0.2 kg (9.5%)	80 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	6 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM56 Wozem Jestem	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile