

## Niskoalkoholowe

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **25**
- SRM **10.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński              | 0.6 kg (17.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 0.6 kg (17.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 1 kg (29.4%)   | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt      | 0.2 kg (5.9%)  | 81 %       | 53  |
| Ziarno | Dekstrynowy                      | 0.2 kg (5.9%)  | --- %      | --- |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett             | 0.2 kg (5.9%)  | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC            | 0.2 kg (5.9%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Żytni                            | 0.2 kg (5.9%)  | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Pszeniczny                       | 0.2 kg (5.9%)  | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Whirlpool | Marynka | 10 g  | 20 min | 10 %       |

### Drożdże

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04  | Ale        | Suche        | 11.5 g       | Fermentis           |