

## Niskoalkoholowe APA

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **11**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **85.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 76C**
- Wystadzaj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (65.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.6%)	75 %	45
Ziarno	Chateu Oat	0.4 kg (13.1%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.9%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

### Drożdże

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