

## Niskoalkoholowe coś

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **12**
- SRM **4.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (41.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (41.7%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (8.3%)	80 %	39
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (8.3%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	5 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	1 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack`s M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	50 ml	---