

# Niskoalkoholowy American Pale Ale

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **15**
- SRM **2.8**
- 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 **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsneński - Viking Malt	1.2 kg (29.3%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (9.8%)	74 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (12.2%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	16 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	5.8 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	8.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Skórka cytryny	50 g	Gotowanie	15 min
-----------------	----------------	------	-----------	--------