

Niskoalkoholowy Żytni American Pale Ale

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **15**
- SRM **4.9**
- 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 **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **85.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **23.9 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 (35.8%)	82 %	4
Ziarno	Żytni - Viking Malt	1 kg (29.9%)	63 %	10
Ziarno	Pszeniczny - Viking Malt	0.3 kg (9%)	83 %	5
Ziarno	Abbey Malt - Weyermann	0.2 kg (6%)	75 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (14.9%)	80 %	2
Ziarno	Cara Gold - Castle Malting	0.15 kg (4.5%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	15 min	9 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	5.8 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	8.5 %
Gotowanie	lunga (PL)	5 g	15 min	10 %

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