

## Session lekkie Ale (niskoalkoholowe)

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 70C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado pale base	1.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	colorado honig	0.3 kg (11.1%)	80 %	5
Ziarno	golden ale	0.8 kg (29.6%)	80 %	11
Ziarno	Colorado Crystal	0.1 kg (3.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale k-97	Ale	Suche	11.5 g	---