

TB low alkohol Hazy APA

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **82 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **92.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **82C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (38.5%)	79 %	16
Ziarno	Carabody	0.4 kg (15.4%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Dekstrynowy	0.2 kg (7.7%)	79 %	13
Ziarno	Żytni	0.2 kg (7.7%)	85 %	8
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (3.8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (19.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Ahtanum	40 g	10 min	5 %
Na zimno	Summit	40 g	5 dni	17 %
Na zimno	Sabro	40 g	5 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %

Notatki

- Summit dodajemy w trakcie burzliwej po 5-6 dniach
23 maj 2023, 18:44