

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