

Tormodgarden low-alc APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (62%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (15.5%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.4%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.25 kg (3.9%)	72.8 %	90
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (6.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	20 min	15 %
Whirlpool	Azacca	25 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	75 g	3 dni	12 %
Na zimno	El Dorado	75 g	3 dni	15 %
Na zimno	Azacca	75 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Tormodgarden Kveik	Ale	Gęstwa	70 ml	Norwegian Farmhouse
--------------------	-----	--------	-------	---------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pozywka dla drozdzy	3 g	Gotowanie	2 min
Czynnik do wody	Skórka z pomarańczy i grejfruta	30 g	Fermentacja cicha	60 dni