

Żytnie APA niskoalkoholowe

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **9.6**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **50.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (40%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (20%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	---	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	10 g	---	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis