#22 Hazy APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg *(52.2%)*	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(21.7%)*	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg *(21.7%)*	60 %	3
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg *(4.3%)*	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	35 g	60 min	10.2 %
Whirlpool	Sabro	50 g	1 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	1 min	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.