

American wheat / Hazy APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **66 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **69.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **79.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **47.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **79.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	12.5 kg (78.1%)	82 %	4
Ziarno	Chit Malt	1.5 kg (9.4%)	50 %	2
Ziarno	Płatki ryżowe	1 kg (6.3%)	60 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (6.3%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	12.4 %
Whirlpool	Cascade 90C	100 g	30 min	5.9 %
Whirlpool	Cascade 80C	100 g	20 min	5.9 %