

Hazy

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (19%)	80 %	2
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (19%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	30 g	15 min	12.2 %
Whirlpool	El Dorado	70 g	7 min	12.2 %
Whirlpool	Centennial	50 g	7 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1.5 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	Sól epsam	3 g	Gotowanie	0 min