

Hazy APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.7 kg (21.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.4 kg (42.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (21.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (1.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	5 min	11 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12.9 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Nelson Sauvín	35 g	3 dni	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11.9 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	10 min