

Hazy Apa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyludź używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (28.6%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (57.1%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (8.6%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (5.7%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat PH 2019	15 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Puławski PH 2019	20 g	10 min	7.6 %
Whirlpool	Pacifica 2019	50 g	0 min	3.6 %
Na zimno	Pacifica 2019	50 g	2 dni	3.6 %
Na zimno	simcoe 2020	50 g	2 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale starter	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4.5 g	Zacieranie	60 min