

Hazy APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **94**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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 **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4%)	75 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (8%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Falconer's Flight	30 g	25 min	10.5 %
Gotowanie	Summit	30 g	10 min	13.7 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	1 min	14.1 %
Gotowanie	Nugget	30 g	1 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	90 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	60 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Zythos	60 g	3 dni	11 %
Na zimno	HBC 472 Experimental	60 g	3 dni	9.3 %

Aromat (koniec gotowania)	Zythos	30 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472 Experimental	30 g	1 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis