

Hazy APA - Denali & Sorachi Ace

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.8 kg (28.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (17.5%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (17.5%)	80 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.8%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	15 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Denali	35 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Sorachi Ace	35 g	5 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP066	Ale	Płynne	40 ml	---
--------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---