

## Hazy daisy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Azacca yakima	40 g	15 min	10.9 %
Na zimno	Azacca yakima	70 g	5 dni	10.9 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Days Blend	Ale	Płynne	1000 ml	Yeast Bay

### Dodatki

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

Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min
Dodatek smakowy	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	H3P04	4 g	Zacieranie	90 min