

Hazy Hop Mix Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
wcześniej skleikowane				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Summit	20 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	25 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	15 min	7 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	Lemon drop	40 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	5 dni	11 %

Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M66 Hophead Ale	Ale	Suche	10.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	0 min