

hazy lazy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (16.7%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Summit	30 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	1 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	50 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Notatki

- Chmilenie:
 - 1-Summit 20g na 60 min
 - 2- Summit 30g na 5 min przed końcem gotowania
 - 3 - Equanot 50g koniec gotowania
 - 4 - Equanot hop stand 50g w 80 min na 25 min
 - 5- Nelson Sauvín 50g w 2 dniu do fermentora
- 12 cze 2019, 14:09