

Hazy Pale Ale RapTom

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Wysładzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (58.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (30.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Strata	50 g	3 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	3 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	3 min	13 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	13 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Fermanits SpringFerm BR-2	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	Kwas askorbinowy	2 g	Fermentacja cicha	4 dni
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min