

kłon Hazy Morning

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **34**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (51.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (24.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (24.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	50 min	11.8 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	11.8 %

Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	11.2 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	11.2 %
Na zimno	Citra	11 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Galaxy	12 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Mosaic	12 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Citra	7 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis