

Session Hazy APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.1 kg (19.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lotus	15 g	60 min	16.6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	Idaho 7	10 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Lotus	10 g	5 min	16.6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	5 min	6.5 %
Whirlpool	Idaho 7	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Lotus	10 g	5 min	16.6 %
Na zimno	Cascade	10 g	6 dni	6.5 %
Na zimno	Idaho 7	10 g	6 dni	13.1 %
Na zimno	Lotus	10 g	6 dni	16.6 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6.5 %
Na zimno	Lotus	10 g	3 dni	16.6 %

Na zimno	Idaho 7	10 g	3 dni	13.1 %
----------	---------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis