

#029 Hazy APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.7 kg (14.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (6.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	15 min	16.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	15 min	16.2 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	15 min	16.2 %
Na zimno	El Dorado	50 g	2 dni	11.1 %
Na zimno	Azacca	50 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	40 g	2 dni	16.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
------------------------------------	-----	-------	------	-----------