

#056 Polish Hazy Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (51.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.35 kg (25.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (13.3%)	60 %	3
Cukier	Cukier	0.5 kg (9.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	10 g	10 min	11.2 %
Gotowanie	Zula	10 g	10 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	10 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	20 g	10 min	11.2 %
Na zimno	Amora Preta	70 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Oktawia	80 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Zula	20 g	3 dni	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant IPA	Ale	Gęstwa	250 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min