

12# Hazy APA Polish Hops

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (22.2%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (22.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rody hodowlane 2/20	30 g	20 min	9.3 %
Whirlpool	Amora Preta	20 g	20 min	1 %
Whirlpool	Rody Hodowlane 2/20	20 g	20 min	1 %
Na zimno	Amora Preta	80 g	5 dni	1 %
Na zimno	Rody Hodowlane 2/20	80 g	5 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- CZAS GOTOWANIA 10MIN!!
21.5l wody do zacierania 2l do wystadzenia lub do uzyskania 18l.
Do zacieru:
0,5 łyżeczki Wit C
1,5 łyżeczki CaCl
0,5 łyżeczki Gipsu
Kwas fosforowy
Chmiel goryczkowy wrzucić przed wrzeniem na w sumie 20min.
10 lut 2023, 10:59