

## # 174 Hazy Pale Ale Pinta

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.1 kg (87.2%)	80.5 %	2
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (6.4%)	60 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	talus	50 g	5 min	7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Sabro	100 g	5 dni	15 %
Na zimno	citra cryo	25 g	5 dni	20 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand