

#18 HAZY APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (43%)	80 %	35
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.75 kg (19%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (25.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	30 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	7 dni	17 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	7 dni	11.3 %
Na zimno	Motueka	30 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - American East Coast - New England	Ale	Suche	11.5 g	---