

## #5 Hazy Fruit Apa BIAB

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (50%)	80 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (20%)	85 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.7 kg (23.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	14 g	40 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	13.13 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	El Dorado	100 g	2 dni	15 %
Na zimno	Equinox	36 g	4 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	87.5 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	750 g	Fermentacja cicha	8 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z ananasa	500 g	Fermentacja cicha	8 dni
Dodatek smakowy	Sok z cytryny	100 g	Fermentacja cicha	8 dni