

# HAZY ALE 2344

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **8**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (71.4%)	81 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (23.8%)	80 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (4.8%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvign	25 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 2344 Hazy Ale	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Węglan Wapnia	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min