

# HAZY APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2.5 kg (41.7%)	61 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Gotowanie	Equinox	30 g	1 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	Equinox	30 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP644 Saccharomyces "Bruxellensis" Trois	Ale	Płynne	1200 ml	White Labs
---	-----	--------	---------	------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Kreda piwowarska	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min