

Hazy APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (39.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (11.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	10 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis