

hazy apa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **51**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (76.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (23.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	8 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	20 min	19 %
Whirlpool	Kohatu	30 g	20 min	6 %
Na zimno	Kohatu	60 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	3 dni	19 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hazy daze	Ale	Płynne	100 ml	---