

Hazy APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.7 kg (73%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (13.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Pacific Jade	40 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Izabella	50 g	2 dni	5.1 %
Na zimno	Sybilla	20 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	115 g	---

Dodatki

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

Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	10 min
------	--------------	-------	------------	--------

Notatki

- Podzielić warkę po burzliwej na 2 zbiorniki i dodać chmiel na cichą na 2 dni + 2 dni cold crash.
1 - Pacific Jade + Citra
2 - Izabella + Sybilla
29 gru 2021, 19:42