

## Hazy APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.1%)	60 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (18.9%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	8 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	7 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Na zimno	Galaxy	30 g	10 dni	11 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	12 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	22 g	Lallemand