

Hazy APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Raw	2 kg (21.1%)	60.9 %	4
Ziarno	Oats, Raw	2 kg (21.1%)	60.9 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	40 g	60 min	7.4 %
Whirlpool	Centennial	50 g	60 min	5.4 %
Whirlpool	Crystal	50 g	60 min	2.4 %
Na zimno	Hallertau Blanc	30 g	4 dni	11 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	5.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis SafAle S-33	Ale	Gęstwa	400 ml	---