

## Hazy APA

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.916 kg (38.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.66 kg (27.9%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.26 kg (11%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.28 kg (11.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (10.6%)	60 %	3