

Hazy APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (20%) | 83 % | 5 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 1 kg (20%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Strata | 30 g | 30 min | 13.6 % |
| Whirlpool | Strata | 20 g | 0 min | 13.6 % |
| Na zimno | Strata | 30 g | 10 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Strata | 30 g | 5 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Strata | 30 g | 1 dni | 13.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |